

L-Manuals T-I

Manual de Prácticas de la Unidad de Aprendizaje de:
Evaluación del estado nutricional

Mónica Griselle, REYES-MONROY
América Anaiz, LUNA-IBARRA
Herica, ARIAS-MOJARRO

Manual de Prácticas de la Unidad de Aprendizaje de: Evaluación del estado nutricional

Primera Edición

Mónica Griselle, REYES-MONROY
América Anaiz, LUNA-IBARRA
Herica, ARIAS-MOJARRO

Universidad Autónoma de Nayarit

ECORFAN-México

*Manual de Prácticas de la Unidad de Aprendizaje
de: Evaluación del estado nutricional*

Autores

REYES-MONROY, Mónica Griselle
LUNA-IBARRA, América Anaiz
ARIAS-MOJARRO, Herica

Diseñador de Edición

SORIANO-VELASCO, Jesús. BsC.

Producción Tipográfica

TREJO-RAMOS, Iván. BsC.

Producción WEB

ESCAMILLA-BOUCHAN, Imelda. PhD.

Producción Digital

LUNA-SOTO, Vladimir. PhD.

Área de Conocimiento

Área de Ciencias de la Salud

Unidad Académica

Nutrición

Academia

Academia de Nutrición Clínica

Editora en Jefe

RAMOS-ESCAMILLA, María. PhD

Ninguna parte de este escrito amparado por la Ley de Derechos de Autor, podrá ser reproducida, transmitida o utilizada en cualquier forma o medio, ya sea gráfico, electrónico o mecánico, incluyendo, pero sin limitarse a lo siguiente: Citas en artículos y comentarios bibliográficos, de compilación de datos periodísticos radiofónicos o electrónicos. Visite nuestro sitio WEB en: www.ecorfan.org

ISBN: 978-607-8534-22-7

Sello Editorial ECORFAN: 607-8534

Número de Control LM: 2017-01

Clasificación LM (2017):060616-0101

A los efectos de los artículos 13, 162 163 fracción I, 164 fracción I, 168, 169,209, y otra fracción aplicable III de la Ley del Derecho de Autor



® Universidad Autónoma de Nayarit

Ciudad de la Cultura Amado Nervo.
Boulevard Tepic-Xalisco S/N C.P. 63190
Tepic, Nayarit. México.

Contenido

Introducción	1
Objetivos generales o propósito del sistema de prácticas	2
Encuadre del sistema de prácticas dentro de la profesión	2
Normas básicas de comportamiento y protección	5
Práctica 1 Historia Clínica médica-nutricional	6
Práctica 2 Signos vitales	10
Práctica 3. Adivina, adivinador	16
Práctica 4. Somos lo que comemos	20
Práctica 5 Composición Corporal: Embarazada	25
Práctica 7 Composición Corporal: Adulto	33
Práctica 8. Composición Corporal: Adulto Mayor	37
Práctica 9 Caso Clínico Integrador	41
Práctica 10. Caso clínico final	45
Apéndice A. Consejo Editor Universidad Autónoma de Nayarit	49
Apéndice B. Consejo Editor ECORFAN	50

Introducción

La unidad de aprendizaje de Evaluación del Estado Nutricio te conduce a ti, como estudiante de la licenciatura en Nutrición, a aprender una de las disciplinas básicas de tu carrera.

Introduce todos los aspectos y etapas para la correcta evaluación de un individuo en cualquier etapa de su vida, sea sano o enfermo. De esta manera, conocerás los recursos que tienes a tu alcance y podrás redactar un acertado diagnóstico de tu paciente. En este manual de prácticas, conocerás todos los equipos y su uso, así como las fórmulas y demás procesos necesarios para la evaluación del paciente.

Está dirigido a ti, estudiante que inicias tu experiencia en el manejo clínico de pacientes sanos o enfermos, en cualquier etapa de la vida, como una guía para que puedas realizar las prácticas clínicas para comprobar los conocimientos teóricos que se han visto en clase. También te dará pautas para que puedas resolver problemas prácticos y así realizar aplicaciones reales de los conocimientos adquiridos.

Usarás las técnicas adecuadas para el manejo nutricional de cada paciente en cualquier etapa de su vida, sea un paciente sano o enfermo. Este manual está constituido por 10 prácticas que pueden ser terminadas en aproximadamente 2 horas cada una, durante todo el semestre.

En cada práctica se te proporcionarán los objetivos, para facilitar la comprensión de los mismos. Después se te indicarán los materiales necesarios y procedimientos a realizarse en forma de instrucciones numeradas que se complementan con figuras y esquemas.

Posteriormente en cada práctica se te proponen formas de entrega de lo realizado en la práctica, para que recopiles observaciones, resultados y más datos importantes para la evaluación completa del paciente. También se incluyen preguntas en forma de cuestionario que deberás resolver consultando el material bibliográfico sugerido al final de este manual.

Objetivos generales o propósito del sistema de prácticas:

- Desarrollarás habilidades requeridas para poder evaluar clínica, dietética, antropométrica y bioquímicamente a un paciente, sea sano o enfermo, en cualquier etapa de su vida.
- Reforzarás y aplicarás el conocimiento teórico del contenido temático comprendido en esta unidad de aprendizaje.
- Mantendrás una conducta profesional y ética frente a tu paciente, estableciendo una comunicación eficaz con el mismo.

Encuadre del sistema de prácticas dentro de la profesión

Usarás el conocimiento obtenido en clase mediante la práctica, por medio de la observación y aplicación de acciones necesarias para la correcta evaluación del estado nutricional para poder determinar el diagnóstico nutricional de cualquier paciente.

Este manual está dirigido para ti, estudiante de la Lic. En Nutrición, que empezarás tu experiencia en la evaluación nutricional de cualquier tipo de paciente en cualquier edad de la vida, ya sea en la salud o en la enfermedad, con el fin de que puedas comprobar y aplicar tus conocimientos teóricos vistos en clase.

Este manual también te dará la facilidad para poder resolver problemas prácticos y reales de tus conocimientos adquiridos

Tabla 1

Campo de Aplicación Profesional				
Necesidades de formación profesional	Competencia integrada	Perfil profesional	Unidades de aprendizaje	Unidad de competencia
De acuerdo al plan de estudios, el estudiante tendrá la habilidad de crear diagnósticos del estado nutricional de sujetos y comunidades, capaces de promover, desarrollar y evaluar procesos alimenticios.	Formar profesionistas. Motivar. Comprender. Observar. Verificar.	Diagnosticar, prevenir, promover y solucionar tanto los problemas nutricionales del individuo como de una comunidad, identificando las necesidades y los recursos de los mismos, a través de la investigación, con una actitud de liderazgo.	Evaluación del Estado nutricional.	Al finalizar la unidad de aprendizaje de Evaluación del estado nutricional el estudiante será capaz de evaluar el estado nutricional de un individuo o de una comunidad para poder emitir un correcto diagnóstico nutricional, siendo paciente sano o enfermo, en cualquier etapa de su vida, manteniendo el respeto y ética con sus compañeros, con pacientes y familiares, basado en valores y normas establecidas en su profesión.

Niveles de desempeño

Con el presente manual de prácticas, lograrás el nivel de desempeño número 3, en el cual se requiere un importante nivel de toma de decisiones, y tendrás bajo tu responsabilidad recursos materiales con los que operarás en tu área

Tabla 2 Niveles de desempeño

Competencia a ser abordada	Semana	Prácticas	Tipo(laboratorio, campo, taller, de aula, etc.).	Acervos de consulta
Creación de historia clínica médico- nutricional.	2	Práctica 1. Historia Clínica médica- nutricional.	Aula.	MANUAL DE NUTRICIÓN CLÍNICA. C. Gómez Candela y Col. Unidad de Nutrición Clínica y Dietética. Hospital Universitario LA PAZ. Madrid. 2001.
Toma de signos vitales	3	Práctica 2. Signos vitales.	Taller.	PRINCIPIOS De MEDICINA INTERNA HARRISON 19ª edición interamericana McGraw-Hill 2015
Identificación de los signos de deficiencia y/o exceso de micronutrientes (vitaminas y minerales).	3	Práctica 3. Adivina, adivinador.	Aula.	KRAUSE DIETOTERAPIA 12ª. Edición (gea consultoría editorial. NUTRICIÓN Y DIETA EN LA PREVENCIÓN DE ENFERMEDADES. 10ª Edición. John W. Erdman Jr, et al. Editorial Mc Graw Hill. 2012. PERSPECTIVAS EN NUTRICIÓN. 9ª Edición. Carol Byrd-Bredbenner, et al. Edictorial Mc Graw Hill. 2013.
Creación de diagnóstico nutricional, según los diferentes tipos de encuestas dietéticas.	6	Práctica 4. Somos lo que comemos.	Aula.	EL ABCD DE LA EVALUACIÓN DEL ESTADO DE NUTRICIÓN. Araceli Suverza Karime Hau. Mc Graw Hill.2010. PERSPECTIVAS EN NUTRICIÓN. 9ª Edición. Carol Byrd-Bredbenner, et al. Edictorial Mc Graw Hill. 2013.
Toma de medidas antropométricas: en embarazada, niño, adulto y anciano.	8	Práctica 5. Composición corporal: embarazada. Práctica 6. Composición corporal: niño. Práctica 7. Composición corporal: adulto. Práctica 8. Composición corporal: anciano.	Campo. Taller.	MANUAL DE NUTRICIÓN CLÍNICA. C. Gómez Candela y Col. Unidad de Nutrición Clínica y Dietética. Hospital Universitario LA PAZ. Madrid. 2015. EVALUACIÓN DEL ESTADO DE NUTRICIÓN EN EL CICLO VITAL HUMANO. Vidalma del Rosario Bezares Sarmiento y Col. MC Graw Hill. 2014.
Elaboración de diagnóstico de un caso clínico médico- nutricional	15	Práctica 9. Caso Clínico Integrador.	Aula.	NUTRICIÓN, DIAGNÓSTICO Y TRATAMIENTO, Sylvia Escott Stump, Ed. Mc Graw Hill. 6º Edición. 2010. KRAUSE DIETOTERAPIA 12ª.Edición (gea consultoría editorial.
Realización de caso clínico médico-nutricional.	16	Práctica 10. Caso clínico final.	Campo.	NUTRICIÓN, DIAGNÓSTICO YTRATAMIENTO, Sylvia Escott Stump, Ed. Mc Graw Hill. 6º Edición. 2010.KRAUSE DIETOTERAPIA 12ª.Edición (gea consultoría editorial.

Condiciones de Seguridad	Edificios, locales, instalaciones y áreas en los centros	NOM-001-STPS-2008.
	En caso de que la distancia sea mayor a la señalada en el punto anterior, el tiempo máximo en la que debe evacuarse al personal a un lugar seguro, es de 3 minutos.	NOM-002-STPS-2000.
	Las puertas de salida normales de las rutas de evacuación y de las salidas de emergencia, deberán ser libres de obstáculos, candados, picaportes o cerraduras con seguros puestos, desde las horas laborales.	NOM-002-STPS-2000.
Planta física. Verificaciones.	Se realizan verificaciones oculares periódicas a las instalaciones y elementos estructurales.	NOM-001-STPS-1999.
Servicios de limpieza.	Se establecen lugares limpios, adecuados y seguros destinados al personal, para sanitarios, consumo de alimentos y en su caso, regaderas y vestidores.	Reglamento Federal de Higiene y Medio Ambiental del Trabajo. Título 2do. Cap. 1 y Cap. 7mo.
	Se mantienen las áreas de trabajo libres de obstáculos y los suelos limpios. Así como objetos no deberán obstaculizar la iluminación y ventilación en zonas en que éstas se requieran.	Reglamento Federal de Higiene y Medio Ambiental del Trabajo. Cap. 8mo. Y 12do.
Techos, paredes y pisos	Los techos del centro de trabajo, cuentan con un sistema que evite el estancamiento de agua	NOM-001-STPS-1999, APDO. 11.
	Las paredes del centro de trabajo, se mantienen con colores que no afecten la visión del trabajador.	NOM-026-STPS-1998.
	Los pisos del centro de trabajo, se mantienen limpios y cuentan con un sistema que evite accidentes de caídas.	NOM-026-STPS-1998, apdo.
Para la atención a la salud del niño	Control de la nutrición, el crecimiento y el desarrollo del niño menor de cinco años, somatometría y valoración del estado de nutrición.	NOM-031-SSA2 1999
Para el manejo integral de la obesidad	Establece los lineamientos sanitarios para regular el manejo integral de la obesidad	NOM-174-SSA1- 1998
Control de la nutrición, crecimiento y desarrollo del niño y adolescente.	Establecer los criterios para vigilar el estado de nutrición, crecimiento y desarrollo de la población de menores de un año, uno a cuatro años, cinco a nueve años y diez a diecinueve años.	NOM-008-SSA2- 1993
Del expediente clínico	Establece los criterios científicos, tecnológicos y administrativos obligatorios en la elaboración, integración, uso y archivo del expediente clínico.	NOM-168-SSA1- 1998

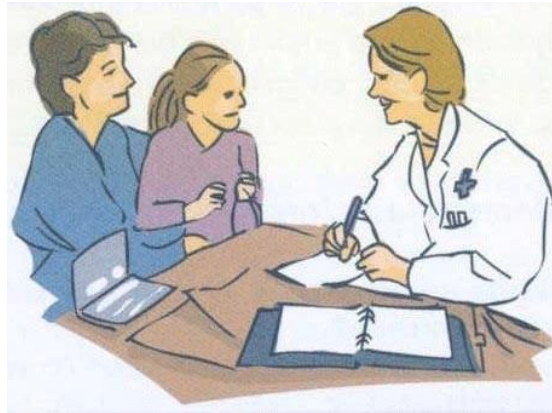
Normas básicas de comportamiento y protección

1. Acatar y cumplir éste y los demás reglamentos que rigen a los alumnos de la Universidad Autónoma de Nayarit.
2. Portar siempre y en un lugar visible su credencial que lo identifique como estudiante de la Licenciatura en Nutrición.
3. Portar su uniforme diario COMPLETO, limpio, planchado, en buen estado y a la medida.
4. En el aula se limita el uso de aparatos electrónicos (teléfonos celulares, ipads, tablets, etc.).
5. En el caso de los varones, se prohíbe el uso de cabello largo.
6. Se prohíbe el uso del uniforme en actividades ajenas a la formación profesional de la Licenciatura en Nutrición.
7. Cuidar las instalaciones y equipo disponible para el desarrollo de las actividades académicas y de no ser así el estudiante será sancionado por el mal uso, reparando los daños que por dolo haya causado a los mismos.
8. Será obligatorio presentar calculadora y formulario en todas las prácticas a realizar, así como demás equipo necesario para las mismas: báscula, plicómetro, estadímetro, cinta y antropómetro.

Práctica 1 Historia Clínica médica-nutricional

Anamnesis Clínico nutricional: es importante la interacción que tendrá Nutriologo - Paciente

Figura 1.1 Interacción Nutriologo - Paciente



Número de alumnos por unidad de práctica

La forma en la que trabajarás esta práctica es de forma individual.

No olvides que debes llevar 3 diferentes historias clínicas médicas y 3 diferentes historias clínicas nutricionales.

Introducción a la práctica en particular

La historia o expediente clínico, es el registro de información pertinente sobre una persona o paciente, que incluye enfermedades previas, tendencias familiares para ciertas enfermedades previas, tendencias familiares para ciertas enfermedades, estado de salud general desde el nacimiento y molestias del momento. Se toma de forma rutinaria cuando un paciente ingresa al hospital o solicita atención médica.

La historia clínica constituye un auxiliar diagnóstico para el manejo de un paciente y una técnica utilizada en las encuestas sobre nutrición y valoración nutricional para detectar factores secundarios o condicionantes de la insuficiencia nutricional.

Competencia específica de la práctica

Serás competente en las siguientes actividades:

- Manejarás un expediente clínico médico-nutricional.
- Crearás una historia clínica médico-nutricional.
- Identificarás y sabrás las partes de la historia clínica médico-nutricional.

Siempre tendrás una actitud respetuosa y ética hacia tus compañeros.

Criterios de Desempeño

Serás competente cuando:

- Manejes adecuadamente un expediente clínico médico-nutricional.
- Crees tu propia historia clínica médico-nutricional.
- Identifiques las partes de la historia clínica médico-nutricional.
- Expliques el correcto funcionamiento de la historia clínica médica-nutricional.

Normas de seguridad específicas de la práctica

Tabla 1.1 Detección de riesgo

Tipo de peligro	Cómo evitarlo	Cómo proceder en caso de un accidente
No aplica	No aplica	No aplica

Tabla 1.2 Detección de riesgo

Tipo de desecho	Cómo descartarlos	Tipo de contenedor
No aplica	No aplica	No aplica

Tabla 1.3 Normas Oficiales Mexicanas específicas para la práctica

Categoría	Criterio	Nombre, número y procedencia de la norma aplicable
Del expediente clínico	Establece los criterios científicos, tecnológicos y administrativos obligatorios en la elaboración, integración, uso y archivo del expediente clínico.	NOM-168-SSA1- 1998.

Desarrollo de la Práctica

- Tu área de trabajo deberá estar limpia, ordenada y con el material necesario preparado.
- Deberás estar uniformado conforme a la reglamentación, con tu uniforme completo.

Tiempo requerido para la realización de la práctica

- 1 hora con 40 minutos.

Materiales y productos necesarios y proporcionados por el estudiante

- Historias clínicas médicas y nutricionales previamente impresas o de manera digital
- Computadora portátil
- Pluma
- Hojas

Una vez que se revisen las diferentes tipos de historias clínicas que se vean en la práctica, ya sean tuyas o las de tus compañeros, elegirás los elementos básicos necesarios para poder formar tu propia historia clínica nutricia.

Sistema de Evaluación

Tabla 1.4 Criterios de calificación de la práctica 1

Lista de cotejo de participación	15%
Cuadros, esquema o mapa conceptual	10%
Lista de cotejo de la exposición	15%
Control de lectura	10%
Cuadro comparativo	10%
Programa de EBC	20%
Práctica de EBC	20%
TOTAL	100%

Recuerda que esta práctica representa el 10% de la calificación de las prácticas.

Tabla 1.5 Calificación de las prácticas

Práctica No. 1	10%
Práctica No. 2	10%
Práctica No. 3	10%
Práctica No. 4	10%
Práctica No. 5	10%
Práctica No. 6	10%
Práctica No. 7	10%
Práctica No. 8	10%
Práctica No. 9	10%
Práctica No. 10	10%
Total	100%

Criterios de Acreditación

- Obtener una calificación mínima de 60 en cada una de las prácticas.
- Asistencia y puntualidad al 100% de las prácticas.
- Presentación y entrega oportuna del 100% de productos de aprendizaje de las prácticas.

Referencias

Manual de evaluacion nutricional. C. Gabriela macedo ojeda. Editorial; mc graw hill, 1ra edición. 2015

Evaluación del estado de nutrición en el ciclo vital humano. Vidalma del rosario bezares sarmiento y col. Mc graw hill. 2014.

Manual de evaluacion nutricional. C. Gabriela Macedo Ojeda. Editorial; Mc Graw Hill, 1ra edición. 2015

Práctica 2 Signos vitales

Los signos vitales son parametros importantes para la valoracion rapida de las condiciones en las que se encuentra el paciente

Figura 2.1



Número de alumnos por unidad de práctica

- La forma en la que trabajarás esta práctica es en equipos de 3 ó 4 estudiantes, según el número total de estudiantes en el grupo.
- Tu equipo de trabajo será reunido por afinidad. Cada equipo de trabajo contará con el material solicitado.

Introducción a la práctica en particular

Los signos vitales reflejan funciones esenciales del cuerpo, incluso el ritmo cardíaco, la frecuencia respiratoria, la temperatura y la presión arterial. Su proveedor de atención médica puede observar, medir y vigilar sus signos vitales para evaluar su nivel de funcionamiento físico.

Los signos vitales normales cambian con la edad, el sexo, el peso, la capacidad para ejercitarse y la salud general. Los rangos normales de los signos vitales para un adulto sano promedio mientras está en reposo son:

- Presión arterial: 90/60 mm/Hg hasta 120/80 mm/Hg
- Respiración: 12 a 18 respiraciones por minuto.
- Pulso: 60 a 100 latidos por minuto.
- Temperatura: 97.8°F a 99.1°F (36.5°C a 37.3°C)/promedio de 98.6°F (37°C).

Competencia específica de la práctica

Serás competente en las siguientes actividades:

- Identificarás y sabrás tomar los signos vitales.
- Manejarás los valores normales de presión arterial, temperatura, frecuencia cardiaca y frecuencia respiratoria.
- Manejarás adecuadamente los equipos necesarios para la toma de signos vitales.
- Siempre tendrás una actitud respetuosa y ética hacia tus compañeros.

Criterios de Desempeño

Serás competente cuando:

Manejas adecuadamente los equipos para tomar los signos vitales: esfigmomanómetro y termómetro.

Identifiques los signos vitales.

Te sepas los valores normales de los signos vitales.

Normas de seguridad específicas de la práctica

Tabla 2.1 Detección de riesgo

Tipo de peligro	Cómo evitarlo	Cómo proceder en caso de un accidente
No aplica	No aplica	No aplica

Tabla 2.2 Detección de riesgo

Tipo de desecho	Cómo descartarlos	Tipo de contenedor
No aplica	No aplica	No aplica

Tabla 2.3 Normas Oficiales Mexicanas específicas para la práctica

Categoría	Criterio	Nombre, número y procedencia de la norma aplicable
No aplica	No aplica	No aplica

Desarrollo de la Práctica

Tu área de trabajo deberá estar limpia, ordenada y con el material necesario preparado.

Deberás estar uniformado conforme a la reglamentación, con tu uniforme completo.

Para la toma de presión arterial deberás tomar los siguientes aspectos generales:

- La medición se efectuará después de por lo menos 5 minutos en reposo.
- El paciente se abstendrá de fumar, tomar café, productos cafeinados y refrescos de cola, por lo menos 30 minutos antes de la medición.
- No deberá tener necesidad de orinar o defecar.
- Estará tranquilo y en un ambiente apropiado.
- La presión arterial se registrará en posición de sentado con un buen soporte para la espalda y con el brazo derecho descubierto y flexionado a la altura del corazón.
- El paciente debe estar relajado con el brazo apoyado y descubierto.

- El brazalete colocará a la altura del corazón y el diafragma del estetoscopio sobre la arterial braquial.

En cuanto al equipo y características del mismo:

- Preferentemente se utilizará esfigmomanómetro mercurial, o en caso contrario un esfigmomanómetro anerode recientemente calibrado.
- El ancho del brazalete deberá cubrir alrededor del 40% de la longitud que permita abarcar por lo menos 80% de la circunferencia del mismo.
- Para la mayor parte de los adultos el ancho del brazalete será entre 13 y 15 cm., y el largo de 24 cm.

Para la toma de la presión sigue los siguientes paso:

- Pon el brazo izquierdo si es diestro y viceversa a la altura del corazón, apoyándolo en una mesa o el brazo del sillón.
- Pon el manguito alrededor del brazo desnudo, entre el hombro y el codo.
- Coloca la campana del estetoscopio en la flexura del codo, justo por debajo del manguito del esfigmomanómetro.
- Bomba la pera con rapidez hasta que la presión alcance 30 mm Hg más de la máxima esperada.
- Desinfla el manguito lentamente, haciendo que la presión disminuya 2 a 3 mm Hg por segundo. Escucha el sonido del pulso a medida que cae la presión. Cuando el latido se hace audible, anota la presión, que es la presión máxima o sistólica. Sigue desinflando. Cuando el latido deja de oírse, anota de nuevo la presión, que es la presión mínima o diastólica.
- Repite el proceso al menos una vez más para comprobar las lecturas.

Para la toma de frecuencia cardíaca deberás seguir los siguientes pasos:

- Necesitas colocar los dedos anular y medio (nunca el pulgar o índice) en una parte del cuerpo donde una arteria pase muy cerca de la piel. Así, puede medirse en el cuello (pulso carotídeo), en la muñeca (pulso radial), en la ingle (pulso femoral), en la parte interna del codo (pulso cubital), en la parte posterior de la rodilla (pulso poplíteo), en la sien (pulso temporal) o en la cara interna del pie (pulso medio).
- Una vez que se tenga localizado el pulso en una de estas zonas, presionando suavemente con los dedos hay que contar cuántas pulsaciones tenemos en un minuto (o en medio minuto y multiplicarlo por dos).

Para la toma de frecuencia respiratoria deberás seguir los siguientes pasos:

- Toma la frecuencia de la respiración cuando la persona esté en reposo. Trata de no dejar que su compañero este consciente de que estas tomándole la frecuencia de la respiración para que tengas un recuento más fiable.

- Observa el ascenso y la caída del pecho de tu compañero y cuenta el número de respiraciones en voz alta por un minuto completo. Una respiración consiste de un aumento y una caída del pecho completamente. La tasa respiratoria normal para un adulto sano es de 12 a 20 respiraciones por minuto.
- Categoriza el ritmo, la facilidad y la fuerza de la respiración. La respiración normal se compone de profundidad, incluso la respiración durante la cual la caja torácica se contrae y se relaja completamente. La respiración anormal puede parecer poco profunda y rápida, entrecortada, superficial y profunda o ruidosa y puede indicar una enfermedad o lesión.
- Apunta la hora actual, la frecuencia respiratoria y las características de las vías respiratorias, si es posible.

Para la toma de la temperatura corporal deberás seguir los siguientes pasos

- Identifica a tu compañero.
- Higiene de las manos.
- Comprobar el buen funcionamiento del termómetro.

Temperatura axilar

- Colocar el termómetro con el bulbo en el centro de la axila, asegurándose de que esté en contacto con la piel.
- Aproximar el brazo del paciente al tronco y cruzar el antebrazo sobre el tórax.

Temperatura rectal

- Ponerse guantes no estériles.
- Colocar al paciente en decúbito lateral y flexionar la pierna situada en el plano superior.
- Lubricar ligeramente el bulbo del termómetro con ayuda de una gasa.
- Elevar con la mano no dominante la nalga superior, para visualizar el ano.
- Pedir al paciente que realice una inspiración profunda, e introducir el termómetro en el recto lentamente.
- Mantener el termómetro en esta posición el tiempo recomendado por el fabricante.
- Retirar el termómetro y realizar la lectura, sosteniéndolo por el extremo opuesto al bulbo.
- La desinfección de los termómetros debe realizarse según recomendaciones del fabricante y las normas del servicio de medicina preventiva (con un paño impregnado en alcohol de 70°).
- Guardar en lugar seco.

Tiempo requerido para la realización de la práctica: 1 hora con 40 minutos.

Materiales y productos necesarios y proporcionados por el estudiante:

- Baumanómetro
- Estetoscopio
- Termómetro de mercurio
- Pluma
- Hojas.

Una vez que tomes todos los signos vitales a los 3 integrantes de tu equipo, deberás presentar un reporte con las siguientes características:

- Nombre completo, nombre y número de práctica, grupo.
- Definición de cada uno de los signos vitales.
- Valores normales de cada uno de los signos vitales en adultos, niños y ancianos.
- Valores normales que tomaste de tus compañeros de equipo.
- Bibliografía.

Sistema de Evaluación

Tabla 2.4 Criterios de calificación de la práctica 2

Lista de cotejo de participación	15%
Cuadros, esquema o mapa conceptual	10%
Lista de cotejo de la exposición	15%
Control de lectura	10%
Cuadro comparativo	10%
Programa de EBC	20%
Práctica de EBC	20%
TOTAL	100%

Recuerda que esta práctica representa el 10% de la calificación de las prácticas.

Tabla 2.5 Calificación de las prácticas

Práctica No. 1	10%
Práctica No. 2	10%
Práctica No. 3	10%
Práctica No. 4	10%
Práctica No. 5	10%
Práctica No. 6	10%
Práctica No. 7	10%
Práctica No. 8	10%
Práctica No. 9	10%
Práctica No. 10	10%
Total	100%

Criterios de Acreditación

- Obtener una calificación mínima de 60 en cada una de las prácticas.
- Asistencia y puntualidad al 100% de las prácticas
- Presentación y entrega oportuna del 100% de productos de aprendizaje de las prácticas.

Referencias

Evaluación del estado de nutrición en el ciclo vital humano. Vidalma del rosario bezares sarmiento y col. Mc graw hill. 2014.

Manual de evaluacion nutricional. C. Gabriela macedo ojeda. Editorial; mc graw hill, 1ra edición. 2015

Principios de medicina interna harrison 19^a edición interamericana mcgraw-hill 2016.

Semiologia medica. Fisiopatologia, semiologia y propedeutica. Argente alvarez. 2da edicion. Editorial. Panamericana. 2013

Práctica 3. Adivina, adivinador

La importancia de las funciones metabólicas, los requerimientos nutricionales y las deficiencias o excesos, que debe de identificar el alumno

Figura 3.1



Número de alumnos por unidad de práctica

La forma en la que trabajarás esta práctica es en equipos de 3 ó 4 estudiantes, según el número total de estudiantes en el grupo.

Tu equipo de trabajo será reunido por afinidad. Cada equipo de trabajo contará con el material solicitado.

Introducción a la práctica en particular

Las vitaminas y los minerales permiten que el organismo funcione como debe funcionar. Tú obtienes las vitaminas y los minerales de los alimentos que ingieres día tras día, pero algunos alimentos contienen más vitaminas y más minerales que otros.

Existen dos tipos de vitaminas: las solubles en grasas, o liposolubles, y las solubles en agua, o hidrosolubles. Las vitaminas liposolubles (A, D, E, y K), al disolverse, se pueden almacenar en el organismo. Las vitaminas hidrosolubles (C y las vitaminas del complejo B, como la B6, la B12, la niacina, la riboflavina y el ácido fólico) deben disolverse en agua antes para que tu organismo las pueda absorber. Por este motivo, estas vitaminas no se pueden almacenar. Cualquier parte de las vitaminas C o B que no utilice tu organismo una vez hayan entrado en su interior, se elimina (mayoritariamente a través de la orina). Por lo tanto, necesitas ir las incorporando cada día.

Mientras que las vitaminas son sustancias orgánicas (de origen animal o vegetal), los minerales son sustancias inorgánicas procedentes de la tierra o del agua, que absorben las plantas o que ingieren los animales. Tu cuerpo necesita cantidades importantes de algunos minerales, como el calcio, para crecer y mantenerse sano.

Otros minerales, como el cromo, el cobre, el yodo, el hierro, el selenio y el zinc, se denominan minerales traza u oligoelementos porque solo se necesita una cantidad muy reducida de ellos cada día.

Las vitaminas y los minerales estimulan el funcionamiento del sistema inmunitario, favorecen el crecimiento y el desarrollo normales y ayudan a las células y a los órganos a desempeñar sus respectivas funciones. Por lo que su carencia o exceso repercuten justamente en esas funciones básicas, según la vitamina o mineral que se tenga este desbalance.

Competencia específica de la práctica

Serás competente en las siguientes actividades:

- Identificarás las funciones, requerimientos, alimentos que mayormente lo contienen, deficiencias y excesos de las diferentes vitaminas y minerales.
- Sabrás los requerimientos normales de vitaminas y minerales para adultos y/o niños sanos.
- Conocerás las principales deficiencias y/o excesos de las diferentes vitaminas y minerales.
- Siempre tendrás una actitud respetuosa y ética hacia tus compañeros.

Criterios de Desempeño

Serás competente cuando:

- Identifiques las funciones, requerimientos, alimentos que mayormente lo contienen, deficiencias y excesos de las diferentes vitaminas y minerales.
- Sepas los requerimientos normales de vitaminas y minerales para adultos y/o niños sanos.
- Conozcas las principales deficiencias y/o excesos de las diferentes vitaminas y minerales.

Normas de seguridad específicas de la práctica

Tabla 3.1 Detección de riesgo

Tipo de peligro	Cómo evitarlo	Cómo proceder en caso de un accidente
No aplica	No aplica	No aplica

Tabla 3.2 Detección de riesgo

Tipo de desecho	Cómo descartarlos	Tipo de contenedor
No aplica	No aplica	No aplica

Tabla 3.3 Normas Oficiales Mexicanas específicas para la práctica

Categoría	Criterio	Nombre, número y procedencia de la norma aplicable
No aplica	No aplica	No aplica

Desarrollo de la Práctica

Tu área de trabajo deberá estar limpia, ordenada y con el material necesario preparado.

Deberás estar uniformado conforme a la reglamentación, con tu uniforme completo.

Tras escuchar las exposiciones de tus compañeros, te juntarás con ellos y realizarán un flujograma de cada vitamina y mineral, el cual debe llevar:

- Función principal de la vitamina y mineral.
- Alimentos que mayormente lo contienen.
- Requerimientos en adultos y niños sanos.
- Síntomas y signos de deficiencias.
- Síntomas y signos de excesos.

Tiempo requerido para la realización de la práctica: 1 hora con 40 minutos.

Materiales y productos necesarios y proporcionados por el estudiante:

- Pluma
- Hojas

Sistema de Evaluación

Tabla 3.4 Criterios de calificación de la práctica 3

Lista de cotejo de participación	15%
Cuadros, esquema o mapa conceptual	10%
Lista de cotejo de la exposición	15%
Control de lectura	10%
Cuadro comparativo	10%
Programa de EBC	20%
Práctica de EBC	20%
Total	100%

Recuerda que esta práctica representa el 10% de la calificación de las prácticas.

Tabla 3.5 Calificación de las prácticas

Práctica No. 1	10%
Práctica No. 2	10%
Práctica No. 3	10%
Práctica No. 4	10%
Práctica No. 5	10%
Práctica No. 6	10%
Práctica No. 7	10%
Práctica No. 8	10%
Práctica No. 9	10%
Práctica No. 10	10%
Total	100%

Criterios de Acreditación

- Obtener una calificación mínima de 60 en cada una de las prácticas.
- Asistencia y puntualidad al 100% de las prácticas
- Presentación y entrega oportuna del 100% de productos de aprendizaje de las prácticas.

Referencias

Evaluación del estado de nutrición en el ciclo vital humano. Vidalma del rosario bezares sarmiento y col. Mc graw hill. 2014.

Krause dietoterapia 12ª edición. Gea consultoría editorial. 2013.

Nutrición y dieta en la prevención de enfermedades. 10ª edición. John w. Erdman jr, et al. Editorial mc graw hill. 2012.

Perspectivas en nutrición. 9ª edición. Carol byrd-bredbenner, et al. Edictorial mc graw hill. 2013.

Manual de evaluacion nutricional. C. Gabriela macedo ojeda. Editorial; mc graw hill, 1ra edición. 2015

Práctica 4 Somos lo que comemos

Nuestra salud depende de lo que comemos, se identificara por medio de algunos habitos nutricionales. La alimentacion de los pacientes.

Figura 4.1



Número de alumnos por unidad de práctica

La forma en la que trabajarás esta práctica es en equipos de 3 ó 4 estudiantes, según el número total de estudiantes en el grupo.

Tu equipo de trabajo será reunido por afinidad. Cada equipo de trabajo contará con el material solicitado.

Introducción

Los métodos de evaluación dietética constituyen una herramienta fundamental en la determinación de la ingesta de alimentos de grupos poblacionales. Dado que cada método tiene sus ventajas y limitaciones, la presente revisión pretende analizar y discutir los aspectos más importantes en relación a estos métodos.

Se han realizado Conferencias Internacionales sobre Métodos de Evaluación Dietética, cuya finalidad ha sido promover el intercambio de información a nivel nacional e internacional y contribuir a fomentar la investigación sobre métodos para recolectar y analizar la información nutricional. Entre las actividades específicas en esta área, se señala el identificar y minimizar las fuentes de error en la colección y proceso de los datos y mejorar los métodos para estandarizar las porciones. Un resultado importante de la conferencia fue establecer un listado de prioridades de investigación para conducir diversos estudios en esta área. Entre éstas están:

- Desarrollo y evaluación de métodos de recolección de información dietética que consideren las diferentes culturas, así como también las diferentes edades, formas de comunicación y capacidad cognitivas.
- Desarrollo del conocimiento base de cómo los individuos escuchan y procesan la información de los alimentos que consumen.

- Desarrollo de nuevos enfoques para la identificación y minimización del sesgo y otras fuentes de error en la evaluación dietética, dentro de esta línea se incluyen los estudios de evaluación de biodisponibilidad de nutrientes.
- Desarrollo y evaluación de métodos apropiados para estandarizar el tamaño de las porciones.
- Desarrollo, actualización y expansión de las bases de datos de composición de alimentos.
- Desarrollo de métodos más eficientes y de menor costo para la recolección y análisis de la ingesta de alimentos.
- Desarrollo y evaluación de instrumentos para la medición de cambios dietéticos.
- Desarrollo de métodos apropiados para la comparación internacional de datos.

Los organismos internacionales participantes en esta Conferencia (FAO y OMS), reconocen la necesidad de realizar evaluaciones de ingesta dietética y estado nutricional de la población para implementar programas adecuados de nutrición y salud.

La información existente señala que los métodos de evaluación dietéticas deben proveer una adecuada especificidad para describir los alimentos y cuantificar los nutrientes ingeridos. Estudios realizados por diferentes investigadores señalan que en muchos países se carece de información nutricional sistemática y muchas veces la información existente utiliza metodologías variables lo que dificulta su comparación.

Otra de las dificultades encontradas en la literatura para comparar diferentes estudios sobre encuestas es que algunas veces, se señala que el método de encuesta ha sido "modificado" sin precisar cuáles han sido las modificaciones incorporadas. Otras publicaciones sobre ingesta de alimentos no informan el método usado, cómo se determinó la cantidad de alimentos, qué tablas de composición de alimentos se utilizaron, cómo se determinó el valor nutritivo de los alimentos preparados, las pérdidas por alimentos que no están en las tablas, en que época del año se realizó el estudio y, finalmente cómo y quién recolectó la información.

En la determinación de la cantidad de alimentos consumidos por la población se han encontrado que los errores más frecuentes se relacionan con:

- a. El encuestado y el encuestador: por ejemplo errores por inducción de las respuestas.
- b. La estimación de las cantidades de alimentos: por confusión en las unidades de medidas o fallas en las mediciones.
- c. La cuantificación de los nutrientes, en este aspecto juegan un papel importante las bases de datos.
- d. Análisis de datos.

Se ha observado que los errores comunes en la conversión de alimentos a nutrientes se deben principalmente a:

- Identificación incorrecta del alimento
- Registro de datos equivocado.
- Registro incorrecto de las cantidades de alimentos.
- Pérdida u omisión de datos.

Comentarios relacionados con las metodologías de encuestas alimentarias en base a la experiencia de los participantes al Taller sobre Producción y Manejo de Datos de Composición Química de Alimentos en Nutrición en la aplicación de encuestas alimentarias en los países. Estos comentarios se dividieron en tres aspectos:

1. Métodos de encuestas más utilizados en los países.

- Método recordatorio de 24 horas.
- Frecuencia de consumo.
- Pesada directa de los alimentos.
- Historia dietética.
- Autoencuesta recordatorio de 24 horas por 3 días.

2. Errores más frecuentes en los estudios de evaluación dietética.

- a. Muchas veces no se cuenta con personal capacitado para encuestar, por ello la información puede resultar muy subjetiva.
- b. Omisión de algún ingrediente o de las comidas fuera del hogar.
- c. Falta de conocimiento sobre la composición de la preparación de alimentos o menús.
- d. Falta de datos de la composición de alimentos del país, no se conoce el valor de los alimentos en cocido.
- e. No siempre los encuestadores y analistas de los datos conocen la realidad del país.
- f. Variabilidad en las porciones y medidas caseras.

3. Actividades sugeridas para superar estos errores

- a. Entrenar y capacitar a los encuestadores.
- b. Las personas encargadas de los estudios encuestales deben ser del mismo país.
- c. Desarrollar tablas nacionales y regionales que incluyan alimentos cocidos y preparados.
- d. Desarrollar investigaciones para conocer los factores de corrección de las porciones.
- e. Cuando se realizan autoencuestas, se debe entregar mayor información en la hoja de indicación.

Competencia específica de la práctica

Serás competente en las siguientes actividades:

- Identificarás las diferentes encuestas de evaluación dietética.
- Tendrás los conocimientos necesarios para aplicar cualquier encuesta de evaluación dietética.
- Sabrás aplicar las diferentes encuestas de evaluación dietética.

Siempre tendrás una actitud respetuosa y ética hacia tus compañeros.

Criterios de Desempeño

Serás competente cuando:

- Identifiques las diferentes encuestas de evaluación dietética.
- Sepas aplicar las diferentes encuestas de evaluación dietética.

Normas de seguridad específicas de la práctica

Tabla 4.1 Detección de riesgo

Tipo de peligro	Cómo evitarlo	Cómo proceder en caso de un accidente
No aplica	No aplica	No aplica

Tabla 4.2 Detección de riesgo

Tipo de desecho	Cómo descartarlos	Tipo de contenedor
No aplica	No aplica	No aplica

Tabla 4.3 Normas Oficiales Mexicanas específicas para la práctica

Categoría	Criterio	Nombre, número y procedencia de la norma aplicable
No aplica	No aplica	No aplica

Desarrollo de la Práctica

- Tu área de trabajo deberá estar limpia, ordenada y con el material necesario preparado.
- Deberás estar uniformado conforme a la reglamentación, con tu uniforme completo.
- Te juntarás en equipo para aplicar las diferentes encuestas dietéticas a tus mismos compañeros.
- Tras el llenado de estas encuestas, deberás redactar un diagnóstico nutricional enfocado únicamente con los datos que pudiste recabar. En el caso del recordatorio de 24 hrs., deberás sacar el consumo de calorías, así como de macronutrientes.
- Tiempo requerido para la realización de la práctica: 1 hora con 40 minutos.
- Materiales y productos necesarios y proporcionados por el estudiante: pluma y hojas.
- Producto para entregar: al finalizar la práctica, deberás entregar la(s) encuesta(s) aplicada(s) y el diagnóstico nutricional, mencionando las 5 características de una dieta correcta: completa, suficiente, inocua, equilibrada y variada.

Sistema de Evaluación

Tabla 4.4 Criterios de calificación de la práctica 3

Lista de cotejo de participación	15%
Cuadros, esquema o mapa conceptual	10%
Lista de cotejo de la exposición	15%
Control de lectura	10%
Cuadro comparativo	10%
Programa de EBC	20%
Práctica de EBC	20%
Total	100%

Recuerda que esta práctica representa el 10% de la calificación de las prácticas.

Tabla 4.5 Calificación de las prácticas

Práctica No. 1	10%
Práctica No. 2	10%
Práctica No. 3	10%
Práctica No. 4	10%
Práctica No. 5	10%
Práctica No. 6	10%
Práctica No. 7	10%
Práctica No. 8	10%
Práctica No. 9	10%
Práctica No. 10	10%
Total	100%

Referencias

El abcd de la evaluación del estado de nutrición. Araceli suverza karime haua. Mc graw hill.2014.

Krause dietoterapia 12ª edición. Gea consultoría editorial. 2013.

Manual de nutrición clínica. C. Gómez candela y col. Unidad de nutrición clínica y dietética. Hospital universitario la paz. Madrid. 2014.

Nutrición y dieta en la prevención de enfermedades. 10ª edición. John w. Erdman jr, et al. Editorial mc graw hill. 2012.

Perspectivas en nutrición. 9ª edición. Carol byrd-bredbenner, et al.

Práctica 5 Composición Corporal: Embarazada

Es importante la composición corporal de la embarazada, y saber que parámetros debemos de tomar

Figura 5.1



Número de alumnos por unidad de práctica

La forma en la que trabajarás esta práctica es en binas. Tu bina será por afinidad. Cada bina contará con el material solicitado.

Introducción

El embarazo constituye una de las etapas de mayor vulnerabilidad nutricional en la vida de la mujer y esto se debe a que durante el transcurso del mismo, existe una importante actividad anabólica que determina un aumento de las necesidades nutricionales maternas de casi todos los nutrientes, con relación al periodo preconcepcional, puesto que el feto se alimenta solo a expensas de la madre. La desnutrición materna pregestacional o durante el embarazo se asocia a un mayor riesgo de morbimortalidad infantil, en tanto que la obesidad también constituye un factor importante de riesgo, al aumentar algunas patologías del embarazo, la proporción de niños(as) macrosómicos y por ese mecanismo, las distosias y complicaciones del parto.

La atención de la embarazada lleva, entre otros aspectos, la evaluación de estado nutricional al inicio de la gestación con un seguimiento ponderal durante toda la etapa, y una orientación dietética que garantice una alimentación y nutrición adecuada para la madre y el feto. La evaluación alimentario-nutricional de la embarazada y la educación alimentaria pertinente deberían ser prácticas rutinarias incorporadas a la consulta obstétrica como herramientas para mejorar las condiciones del embarazo y puerperio. Para ello será indispensable conocer el peso y la talla preconcepcional (o la mejor estimación posible) y realizar un seguimiento del IMC/edad gestacional según gráfica en cada consulta programada.

Así mismo, la evaluación de prácticas alimentarias es altamente aconsejable para detectar tempranamente hábitos pasibles de ser mejorados e impactar positivamente en el estado nutricional de la mujer y el niño.

Competencia específica de la práctica

Serás competente en las siguientes actividades:

- Identificarás las diferentes medidas antropométricas para la evaluación de la embarazada.
- Tendrás los conocimientos necesarios para aplicar antropometría a cualquier paciente embarazada.
- Sabrás utilizar los diferentes instrumentos y equipos para la evaluación antropométrica de la paciente embarazada.
- Siempre tendrás una actitud respetuosa y ética hacia tus compañeros.

Criterios de Desempeño

Serás competente cuando:

- Identifiques las diferentes medidas antropométricas para la evaluación de la embarazada.
- Tengas los conocimientos necesarios para aplicar antropometría a cualquier paciente embarazada.
- Sepas utilizar los diferentes instrumentos y equipos para la evaluación antropométrica de la paciente embarazada.

Normas de seguridad específicas de la práctica

Tabla 5.1 Detección de riesgo

Tipo de peligro	Cómo evitarlo	Cómo proceder en caso de un accidente
No aplica	No aplica	No aplica

Tabla 5.2 Detección de riesgo

Tipo de desecho	Cómo descartarlos	Tipo de contenedor
No aplica	No aplica	No aplica

Tabla 5.3 Normas Oficiales Mexicanas específicas para la práctica

Categoría	Criterio	Nombre, número y procedencia de la norma aplicable
Clinica	Atención de la mujer durante el embarazo, parto y puerperio y del recién nacido.	NOM-007-SSA2- 1993

Desarrollo de la Práctica

- Tu área de trabajo deberá estar limpia, ordenada y con el material necesario preparado.
- Deberás estar uniformado conforme a la reglamentación, con tu uniforme completo.
- Te juntarás en binas para poder aplicar la historia clínica médica-nutricia a tu paciente embarazada.
- Tras la toma de medidas antropométricas y demás datos dentro de la historia clínica de tu paciente embarazada, deberás redactar un diagnóstico nutricional enfocado únicamente con los datos que pudiste recabar.

Tiempo requerido para la realización de la práctica: 1 hora con 40 minutos.

Materiales y productos necesarios y proporcionados por el estudiante:

- Historia clínica
- Estadímetro
- Báscula
- Cinta
- Plicómetro
- Pluma
- Hojas

Producto para entregar:

Al finalizar la práctica, deberás entregar tu diagnóstico nutricional de acuerdo a lo recabado en tu historia clínica, teniendo énfasis en el apartado antropométrico.

Sistema de Evaluación

Tabla 5.4 Criterios de calificación de la práctica 3

Lista de cotejo de participación	15%
Cuadros, esquema o mapa conceptual	10%
Lista de cotejo de la exposición	15%
Control de lectura	10%
Cuadro comparativo	10%
Programa de EBC	20%
Práctica de EBC	20%
Total	100%

Recuerda que esta práctica representa el 10% de la calificación de las prácticas.

Tabla 5.5 Calificación de las prácticas

Práctica No. 1	10%
Práctica No. 2	10%
Práctica No. 3	10%
Práctica No. 4	10%
Práctica No. 5	10%
Práctica No. 6	10%
Práctica No. 7	10%
Práctica No. 8	10%
Práctica No. 9	10%
Práctica No. 10	10%
Total	100%

Referencias

El abcd de la evaluación del estado de nutrición. Araceli suverza karime haua. Mc graw hill.2014.

Evaluación del estado de nutrición en el ciclo vital
Krause dietoterapia 12ª edición. Gea consultoría editorial. 2013.

Manual de nutrición clínica. C. Gómez candela y col. Unidad de nutrición clínica y dietética. Hospital universitario la paz. Madrid. 2014.

Nutrición y dieta en la prevención de enfermedades. 10ª edición. John w. Erdman jr, et al. Editorial mc graw hill. 2012.

Perspectivas en nutrición. 9ª edición. Carol byrd-bredbenner, et al. Edictorial mc graw hill. 2013.

Práctica 6 Composición Corporal: Pediátrico

Se analizará la composición corporal de los lactantes, niños, adolescentes y las tasas de crecimiento.

Figura 6.1



Número de alumnos por unidad de práctica

La forma en la que trabajarás esta práctica es en binas. Tu bina será por afinidad. Cada bina contará con el material solicitado.

Introducción

En nuestra sociedad, determinados hábitos han propiciado la tendencia a la sobrenutrición y obesidad de la población infantil, con la consiguiente predisposición a padecer en la edad adulta enfermedades nutricionales (obesidad, hipertensión arterial, aterosclerosis). No obstante, también se sufre desnutrición como consecuencia de una alimentación inadecuada en cantidad y/o calidad (desnutrición primaria) o por enfermedades que desencadenan un balance energético negativo (desnutrición secundaria).

El uso inteligente de la anamnesis, exploraciones clínicas y antropométricas y la selección de algunas pruebas complementarias constituye la forma más eficaz de orientar un trastorno nutricional para poder instaurar pronto medidas terapéuticas y determinar aquellos casos que deben ser remitidos al centro de referencia para su evaluación más completa.

La valoración del estado de nutrición tiene como objetivos:

- Controlar el crecimiento y estado de nutrición del niño sano identificando las alteraciones por exceso o defecto.
- Distinguir el origen primario o secundario del trastorno nutricional.

Competencia específica de la práctica

Serás competente en las siguientes actividades:

- Identificarás las diferentes medidas antropométricas para la evaluación del paciente pediátrico.
- Tendrás los conocimientos necesarios para aplicar antropometría a cualquier paciente pediátrico.
- Sabrás utilizar los diferentes instrumentos y equipos para la evaluación antropométrica del paciente pediátrico.
- Siempre tendrás una actitud respetuosa y ética hacia tus compañeros. Criterios de desempeño.

Serás competente cuando

- Identifiques las diferentes medidas antropométricas para la evaluación del paciente pediátrico.
- Tengas los conocimientos necesarios para aplicar antropometría a cualquier paciente pediátrico.
- Sepas utilizar los diferentes instrumentos y equipos para la evaluación antropométrica del paciente pediátrico.

Normas de seguridad específicas de la práctica

Tabla 6.1 Detección de riesgo

Tipo de peligro	Cómo evitarlo	Cómo proceder en caso de un accidente
No aplica	No aplica	No aplica

Tabla 6.2 Detección de riesgo

Tipo de desecho	Cómo descartarlos	Tipo de contenedor
No aplica	No aplica	No aplica

Tabla 6.3 Normas Oficiales Mexicanas específicas para la práctica

Categoría	Criterio	Nombre, número y procedencia de la norma aplicable
Clinica	Para la atención a la salud del niño	NOM-031-SSA2- 1999
Clínica	Control de la nutrición, crecimiento y desarrollo del niño y del adolescente. Criterios y procedimientos para la prestación del servicio.	NOM-008-SSA2- 1993.

Desarrollo de la Práctica

Tu área de trabajo deberá estar limpia, ordenada y con el material necesario preparado.

Deberás estar uniformado conforme a la reglamentación, con tu uniforme completo.

Te juntarás en binas para poder aplicar la historia clínica médica-nutricia a tu paciente pediátrico, el cual comprenderá desde recién nacido hasta 12 años.

Tras la toma de medidas antropométricas y demás datos dentro de la historia clínica de tu paciente, deberás redactar un diagnóstico nutricional enfocado únicamente con los datos que pudiste recabar.

Tiempo requerido para la realización de la práctica: 1 hora con 40 minutos.

Materiales y productos necesarios y proporcionados por el estudiante:

- Historia clínica
- Estadímetro
- Báscula
- Cinta
- Plicómetro
- Pluma
- Hojas

Producto para entregar: al finalizar la práctica, deberás entregar tu diagnóstico nutricional de acuerdo a lo recabado en tu historia clínica, teniendo particular énfasis en el apartado antropométrico.

Sistema de Evaluación

Tabla 6.4 Criterios de calificación de la práctica 3

Lista de cotejo de participación	15%
Cuadros, esquema o mapa conceptual	10%
Lista de cotejo de la exposición	15%
Control de lectura	10%
Cuadro comparativo	10%
Programa de EBC	20%
Práctica de EBC	20%
Total	100%

Recuerda que esta práctica representa el 10% de la calificación de las prácticas.

Tabla 6.5 Calificación de las prácticas

Práctica No. 1	10%
Práctica No. 2	10%
Práctica No. 3	10%
Práctica No. 4	10%
Práctica No. 5	10%
Práctica No. 6	10%
Práctica No. 7	10%
Práctica No. 8	10%
Práctica No. 9	10%
Práctica No. 10	10%
Total	100%

Referencias

El abcd de la evaluación del estado de nutrición. Araceli suverza karime haua. Mc graw hill.2014

Evaluación del estado de nutrición en el ciclo vital humano. Vidalma del rosario bezares sarmiento y col. Mc graw hill. 2014.

Krause dietoterapia 12ª edición. Gea consultoría editorial. 2013

Manual de nutrición clínica. C. Gómez candela y col. Unidad de nutrición clínica y dietética. Hospital universitario la paz. Madrid. 2014.

Nutrición y dieta en la prevención de enfermedades. 10ª edición. John w. Erdman jr, et al. Editorial mc graw hill. 2012.

Perspectivas en nutrición. 9ª edición. Carol byrd-bredbenner, et al. Edictorial mc graw hill. 2013.

Práctica 7 Composición Corporal: Adulto

La valoración nutricia en adultos es necesaria para poder tratar y/o prevenir cualquier enfermedad crónico-degenerativa, o para poder continuar con la salud del paciente.

Figura 7.1



Número de alumnos por unidad de práctica

La forma en la que trabajarás esta práctica es en binas. Tu bina será por afinidad. Cada bina contará con el material solicitado.

Introducción

Adulto es aquella persona cuya edad está comprendida entre los 19 y 59 años 11 meses 29 días. La prevalencia de obesidad en los adultos mexicanos se ha ido incrementando con el tiempo, de acuerdo con las últimas mediciones obtenidas por la Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2006 (ENSANUT 2006), lo que debe tomarse en consideración, sobre todo debido a que el sobrepeso y la obesidad son factores de riesgo importantes para el desarrollo de enfermedades crónicas.

En ámbito poblacional tanto la desnutrición, como el sobrepeso y la obesidad son cuantificados de acuerdo con una evaluación nutricional inicial que clasifica las alteraciones ya sea en desnutrición o bien en sobrepeso y obesidad. Una vez detectado y clasificado un problema de nutrición, en uno de estos dos grupos, habitualmente se procede a caracterizar de manera específica la magnitud y características particulares del trastorno, bien sea la magnitud y el tipo de desnutrición, en un caso, o bien la magnitud y características particulares del sobrepeso o la obesidad, en el otro extremo.

Competencia específica de la práctica

Serás competente en las siguientes actividades:

- Identificarás las diferentes medidas antropométricas para la evaluación del paciente adulto sano.
- Tendrás los conocimientos necesarios para aplicar antropometría a cualquier paciente adulto sano.
- Sabrás utilizar los diferentes instrumentos y equipos para la evaluación antropométrica del paciente adulto sano.

- Siempre tendrás una actitud respetuosa y ética hacia tus compañeros.

Criterios de Desempeño

Serás competente cuando:

- Identifiques las diferentes medidas antropométricas para la evaluación del paciente adulto sano.
- Tengas los conocimientos necesarios para aplicar antropometría a cualquier paciente adulto sano.
- Sepas utilizar los diferentes instrumentos y equipos para la evaluación antropométrica del paciente adulto sano.

Normas de seguridad específicas de la práctica

Tabla 7.1 Detección de riesgo

Tipo de peligro	Cómo evitarlo	Cómo proceder en caso de un accidente
No aplica	No aplica	No aplica

Tabla 7.2 Detección de riesgo

Tipo de desecho	Cómo descartarlos	Tipo de contenedor
No aplica	No aplica	No aplica

Tabla 7.3 Normas Oficiales Mexicanas específicas para la práctica

Categoría	Criterio	Nombre, número y procedencia de la norma aplicable
Clinica	Norma del expediente clínico.	NOM-168-SSA1- 1998
Clínica	Norma para el tratamiento integral del sobrepeso	NOM-008-SSA3- 2010

Desarrollo de la Práctica

- Tu área de trabajo deberá estar limpia, ordenada y con el material necesario preparado.
- Deberás estar uniformado conforme a la reglamentación, con tu uniforme completo.
- Te juntarás en binas para poder aplicar la historia clínica médica-nutricia a tu paciente.
- Tras la toma de medidas antropométricas y demás datos dentro de la historia clínica de tu paciente, deberás redactar un diagnóstico nutricional enfocado únicamente con los datos que pudiste recabar.

Tiempo requerido para la realización de la práctica: 1 hora con 40 minutos.

Materiales y productos necesarios y proporcionados por el estudiante

- Historia clínica
- Estadímetro
- Báscula
- Cinta
- Plicómetro
- Pluma
- Hojas

Producto para entregar: al finalizar la práctica, deberás entregar tu diagnóstico nutricional de acuerdo a lo recabado en tu historia clínica, teniendo énfasis en el apartado antropométrico.

Sistema de Evaluación

Tabla 7.4 Criterios de calificación de la práctica 3

Lista de cotejo de participación	15%
Cuadros, esquema o mapa conceptual	10%
Lista de cotejo de la exposición	15%
Control de lectura	10%
Cuadro comparativo	10%
Programa de EBC	20%
Práctica de EBC	20%
Total	100%

Recuerda que esta práctica representa el 10% de la calificación de las prácticas.

Tabla 7.5 Calificación de las prácticas

Práctica No. 1	10%
Práctica No. 2	10%
Práctica No. 3	10%
Práctica No. 4	10%
Práctica No. 5	10%
Práctica No. 6	10%
Práctica No. 7	10%
Práctica No. 8	10%
Práctica No. 9	10%
Práctica No. 10	10%
Total	100%

Referencias

El abcd de la evaluación del estado de nutrición. Araceli suverza karime haua. Mc graw hill.2014

Evaluación del estado de nutrición en el ciclo vital humano. Vidalma del rosario bezares sarmiento y col. Mc graw hill. 2014.

Krause dietoterapia 12ª edición. Gea consultoría editorial. 2013

Manual de nutrición clínica. C. Gómez candela y col. Unidad de nutrición clínica y dietética. Hospital universitario la paz. Madrid. 2014.

Nutrición y dieta en la prevención de enfermedades. 10ª edición. John w. Erdman jr, et al. Editorial mc graw hill. 2012.

Perspectivas en nutrición. 9ª edición. Carol byrd-bredbenner, et al. Edictorial mc graw hill. 2013.

Práctica 8. Composición Corporal: Adulto Mayor

El estado de nutrición en el adulto mayor está relacionado con el proceso de envejecimiento, y a su vez este proceso está influenciado por el estado de nutrición mantenido a lo largo de la vida.

Figura 8.1



Número de alumnos por unidad de práctica

La forma en la que trabajarás esta práctica es en binas. Tu bina será por afinidad. Cada bina contará con el material solicitado.

Introducción

Durante el envejecimiento, se producen cambios corporales (aumento de masa grasa, disminución de masa magra), aparecen alteraciones metabólicas y alimentarias, que coexisten con enfermedades crónicas y agudas.

Asimismo, el estado nutricional del adulto mayor se ve influenciado por el deterioro de sus capacidades funcionales, por polimedicación y por la situación socioeconómica en que se encuentra. Si el adulto mayor tiene una funcionalidad limitada, difícilmente podrá alimentarse por sí mismo y dependerá de terceras personas y/o si vive solo, será aún más difícil que se alimente, por lo que se encontrara en mayor riesgo de desnutrición. Lo mismo ocurre con los adultos mayores que viven en extrema pobreza y que además, tienen problemas de masticación y/o de deglución.

En esta etapa, el apetito, así como la cantidad de alimentos ingeridos tiende a declinar debido a la ingesta de alimentos con bajo valor nutrimental o energético (caldos, atole de agua, verduras muy cocidas), por lo que se debe tener especial cuidado en proporcionar una dieta suficiente, que contenga todos los nutrientes y atractiva.

Cuando los adultos mayores incorporan dietas saludables pueden revertirse o retrasarse muchos de los cambios asociados al proceso de envejecimiento, asegurando de este modo, que muchos de ellos puedan continuar viviendo en forma independiente y disfrutando de una buena calidad de vida, que les permita compartir activamente dentro de la familia y de la comunidad.

La desnutrición afecta entre el 1% y 15% de adultos mayores ambulatorios, entre el 25% y 60% de pacientes que cuentan con servicios de salud y un 35% a 65% en pacientes hospitalizados. Se ha encontrado que la desnutrición está asociada con estancia hospitalaria prolongada, y esta incrementa la morbilidad y mortalidad, además de estar ligada al abatimiento funcional.

Competencia específica de la práctica

Serás competente en las siguientes actividades:

- Identificarás las diferentes medidas antropométricas para la evaluación del adulto mayor.
- Tendrás los conocimientos necesarios para aplicar antropometría a cualquier paciente adulto mayor.
- Sabrás utilizar los diferentes instrumentos y equipos para la evaluación antropométrica del paciente adulto mayor.
- Siempre tendrás una actitud respetuosa y ética hacia tus compañeros.

Criterios de Desempeño

Serás competente cuando:

- Identifiques las diferentes medidas antropométricas para la evaluación del adulto mayor.
- Tengas los conocimientos necesarios para aplicar antropometría a cualquier paciente adulto mayor.
- Sepas utilizar los diferentes instrumentos y equipos para la evaluación antropométrica del paciente adulto mayor.

Normas de seguridad específicas de la práctica

Tabla 8.1 Detección de riesgo

Tipo de peligro	Cómo evitarlo	Cómo proceder en caso de un accidente
No aplica	No aplica	No aplica

Tabla 8.2 Detección de riesgo

Tipo de desecho	Cómo descartarlos	Tipo de contenedor
No aplica	No aplica	No aplica

Tabla 8.3 Normas Oficiales Mexicanas específicas para la práctica

Categoría	Criterio	Nombre, número y procedencia de la norma aplicable
Clinica	Norma para la prestación de servicios de asistencia social para menores y adultos mayores.	NOM-167-SSA1-1997.
Clínica	Norma de asistencia social para la prestación de servicios de asistencia social a adultos y adultos mayores en situación de riesgo y vulnerabilidad.	NOM-031-SSA3-2012.

Desarrollo de la Práctica

Tu área de trabajo deberá estar limpia, ordenada y con el material necesario preparado.

Deberás estar uniformado conforme a la reglamentación, con tu uniforme completo.

Te juntarás en binas para poder aplicar la historia clínica médica-nutricia a tu paciente adulto mayor.

Tras la toma de medidas antropométricas y demás datos dentro de la historia clínica de tu paciente, deberás redactar un diagnóstico nutricional enfocado únicamente con los datos que pudiste recabar.

Tiempo requerido para la realización de la práctica: 1 hora con 40 minutos.

Materiales y productos necesarios y proporcionados por el estudiante: historia clínica, estadímetro, báscula, cinta, plicómetro, pluma y hojas.

Producto para entregar: al finalizar la práctica, deberás entregar tu diagnóstico nutricional de acuerdo a lo recabado en tu historia clínica, teniendo particular énfasis en el apartado antropométrico.

Sistema de Evaluación

Tabla 8.4 Criterios de calificación de la práctica 3

Lista de cotejo de participación	15%
Cuadros, esquema o mapa conceptual	10%
Lista de cotejo de la exposición	15%
Control de lectura	10%
Cuadro comparativo	10%
Programa de EBC	20%
Práctica de EBC	20%
Total	100%

Recuerda que esta práctica representa el 10% de la calificación de las prácticas.

Tabla 8.5 Calificación de las prácticas

Práctica No. 1	10%
Práctica No. 2	10%
Práctica No. 3	10%
Práctica No. 4	10%
Práctica No. 5	10%
Práctica No. 6	10%
Práctica No. 7	10%
Práctica No. 8	10%
Práctica No. 9	10%
Práctica No. 10	10%
Total	100%

Referencias

El abcd de la evaluación del estado de nutrición. Araceli suverza karime haua. Mc graw hill.2014

Evaluación del estado de nutrición en el ciclo vital humano. Vidalma del rosario bezares sarmiento y col. Mc graw hill. 2014.

Krause dietoterapia 12ª edición. Gea consultoría editorial. 2013

Manual de nutrición clínica. C. Gómez candela y col. Unidad de nutrición clínica y dietética. Hospital universitario la paz. Madrid. 2014.

Nutrición y dieta en la prevención de enfermedades. 10ª edición. John w. Erdman jr, et al. Editorial mc graw hill. 2012.

Perspectivas en nutrición. 9ª edición. Carol byrd-bredbenner, et al. Edictorial mc graw hill. 2013.

Práctica 9 Caso Clínico Integrador

La historia clínica es el documento médico legal que contiene todos los datos psicobiopatológicos de un paciente. Es importante reiterar el valor legal, es decir sujeta a los preceptos o mandatos de la ley en cuanto a la veracidad de su contenido.

Figura 9.1



Número de alumnos por unidad de práctica

La forma en la que trabajarás esta práctica es en binas. Tu bina será por afinidad. Cada bina contará con el material solicitado.

Introducción

La asistencia a los pacientes tanto hospitalizados como ambulatorios genera una serie de información médica y administrativa sobre los mismos. Dicha información se registra en varios documentos, siendo el conjunto de estos documentos lo que constituye la historia clínica.

La historia clínica debe ser única, integrada y acumulativa para cada paciente en el hospital, debiendo existir un sistema eficaz de recuperación de la información clínica. La principal función de la historia clínica es la asistencial ya que permite la atención continuada a los pacientes por equipos distintos. Otras funciones son: la docencia, el permitir la realización de estudios de investigación y epidemiología, la evaluación de la calidad asistencial, la planificación y gestión sanitaria y su utilización en casos legales en aquellas situaciones jurídicas en que se requiera.

Para cumplir estas funciones la historia clínica debe ser realizada con rigurosidad, relatando todos los detalles necesarios y suficientes que justifiquen el diagnóstico y el tratamiento y con letra legible. La historia clínica debe tener un formato unificado, tiene que haber una ordenación de los documentos y a ser posible, una unificación en el tipo de historia a realizar (narrativa, orientada por problemas, etc.).

Competencia específica de la práctica

Serás competente en las siguientes actividades:

- Identificarás las diferentes partes que conforman una historia clínica médica- nutricional.
- Tendrás los conocimientos necesarios para aplicar la historia clínica médica- nutricional completa.
- Sabrás interrogar de manera correcta a tu paciente.
- Siempre tendrás una actitud respetuosa y ética hacia tus compañeros.

Criterios de Desempeño

Serás competente cuando:

- Identifiques las diferentes partes que conforman una historia clínica médica- nutricional.
- Tengas los conocimientos necesarios para aplicar la historia clínica médica- nutricional completa.
- Sepas interrogar de manera correcta a tu paciente.

Normas de seguridad específicas de la práctica

Tabla 9.1 Detección de riesgo

Tipo de peligro	Cómo evitarlo	Cómo proceder en caso de un accidente
No aplica	No aplica	No aplica

Tabla 9.2 Detección de riesgo

Tipo de desecho	Cómo descartarlos	Tipo de contenedor
No aplica	No aplica	No aplica

Tabla 9.3 Normas Oficiales Mexicanas específicas para la práctica

Categoría	Criterio	Nombre, número y procedencia de la norma aplicable
Clínica	Norma para la prestación de servicios de asistencia social para menores y adultos mayores.	NOM-167-SSA1- 1997.
Clínica	Norma de asistencia social para la prestación de servicios de asistencia social a adultos y adultos mayores en situación de riesgo y vulnerabilidad.	NOM-031-SSA3- 2012.
Del expediente clínico	Establece los criterios científicos, tecnológicos y administrativos obligatorios en la elaboración, integración, uso y archivo del expediente clínico.	NOM-168-SSA1- 1998.
Clínica	Para la atención a la salud del niño.	NOM-031-SSA2- 1999.
Clínica	Control de la nutrición, crecimiento y desarrollo del niño y del adolescente. Criterios y procedimientos para la prestación del servicio.	NOM-008-SSA2- 1993.
Clínica	Atención de la mujer durante el embarazo, parto y puerperio y del recién nacido.	NOM-007-SSA2- 1993

Desarrollo de la Práctica

- Tu área de trabajo deberá estar limpia, ordenada y con el material necesario preparado.
- Deberás estar uniformado conforme a la reglamentación, con tu uniforme completo.
- Te juntarás en binas para poder aplicar la historia clínica médica-nutricia a tu paciente, el cual se te dará de acuerdo la patología que encontremos en el hospital.
- Tras la toma de medidas antropométricas y demás datos dentro de la historia clínica de tu paciente, deberás redactar un diagnóstico nutricio global, usando el formato ABCD (Antropométricos, Bioquímicos, Clínicos y Dietéticos), de ser necesario, tomarás en cuenta tablas y demás material visto en clase y material de apoyo para la realización del diagnóstico.

Tiempo requerido para la realización de la práctica: 1 hora con 40 minutos.

Materiales y productos necesarios y proporcionados por el estudiante:

- Historia clínica
- Estadímetro
- Báscula
- Cinta
- Plicómetro
- Pluma
- Hojas

Producto para entregar:

Al finalizar la práctica, deberás entregar tu historia clínica completa, junto con la redacción del diagnóstico nutricional de acuerdo a lo recabado en tu historia clínica. Cada bina hará 2 historias clínicas, las cuales serán entregadas por equipo y expuestas para la siguiente clase.

Sistema de Evaluación

Tabla 9.4 Criterios de calificación de la práctica 3

Lista de cotejo de participación	15%
Cuadros, esquema o mapa conceptual	10%
Lista de cotejo de la exposición	15%
Control de lectura	10%
Cuadro comparativo	10%
Programa de EBC	20%
Práctica de EBC	20%
Total	100%

Recuerda que esta práctica representa el 10% de la calificación de las prácticas.

Tabla 9.5 Calificación de las prácticas

Práctica No. 1	10%
Práctica No. 2	10%
Práctica No. 3	10%
Práctica No. 4	10%
Práctica No. 5	10%
Práctica No. 6	10%
Práctica No. 7	10%
Práctica No. 8	10%
Práctica No. 9	10%
Práctica No. 10	10%
Total	100%

Referencias

El abcd de la evaluación del estado de nutrición. Araceli suverza karime haua. Mc graw hill.2014

Evaluación del estado de nutrición en el ciclo vital humano. Vidalma del rosario bezares sarmiento y col. Mc graw hill. 2014.

Krause dietoterapia 12ª edición. Gea consultoría editorial. 2013

Manual de nutrición clínica. C. Gómez candela y col. Unidad de nutrición clínica y dietética. Hospital universitario la paz. Madrid. 2014.

Nutrición y dieta en la prevención de enfermedades. 10ª edición. John w. Erdman jr, et al. Editorial mc graw hill. 2012.

Perspectivas en nutrición. 9ª edición. Carol byrd-bredbenner, et al. Edictorial mc graw hill. 2013.

Práctica 10 Caso clínico final

La historia clínica debe tener un formato unificado, tiene que haber una ordenación de los documentos y a ser posible, una unificación en el tipo de historia a realizar (narrativa, orientada por problemas, etc.).

Figura 10.1



Número de alumnos por unidad de práctica

La forma en la que trabajarás esta práctica es en binas. Tu bina será por afinidad. Cada bina contará con el material solicitado.

Introducción

La historia clínica es el documento médico legal que contiene todos los datos psicobiopatológicos de un paciente. Es importante reiterar el valor legal, es decir sujeta a los preceptos o mandatos de la ley en cuanto a la veracidad de su contenido.

La asistencia a los pacientes tanto hospitalizados como ambulatorios genera una serie de información médica y administrativa sobre los mismos. Dicha información se registra en varios documentos, siendo el conjunto de estos documentos lo que constituye la historia clínica.

La historia clínica debe ser única, integrada y acumulativa para cada paciente en el hospital, debiendo existir un sistema eficaz de recuperación de la información clínica. La principal función de la historia clínica es la asistencial ya que permite la atención continuada a los pacientes por equipos distintos. Otras funciones son: la docencia, el permitir la realización de estudios de investigación y epidemiología, la evaluación de la calidad asistencial, la planificación y gestión sanitaria y su utilización en casos legales en aquellas situaciones jurídicas en que se requiera.

Para cumplir estas funciones la historia clínica debe ser realizada con rigurosidad, relatando todos los detalles necesarios y suficientes que justifiquen el diagnóstico y el tratamiento y con letra legible.

Competencia específica de la práctica

Serás competente en las siguientes actividades:

- Identificarás las diferentes partes que conforman una historia clínica médica- nutricional.
- Tendrás los conocimientos necesarios para aplicar la historia clínica médica- nutricional completa.
- Sabrás interrogar de manera correcta a tu paciente. Siempre tendrás una actitud respetuosa y ética hacia tus compañeros.

Criterios de Desempeño

Serás competente cuando:

- Identifiques las diferentes partes que conforman una historia clínica médica- nutricional.
- Tengas los conocimientos necesarios para aplicar la historia clínica médica- nutricional completa.
- Sepas interrogar de manera correcta a tu paciente.

Normas de seguridad específicas de la práctica

Tabla 10.1 Detección de riesgo

Tipo de peligro	Cómo evitarlo	Cómo proceder en caso de un accidente
No aplica	No aplica	No aplica

Tabla 10.2 Detección de riesgo

Tipo de desecho	Cómo descartarlos	Tipo de contenedor
No aplica	No aplica	No aplica

Tabla 10.3 Normas Oficiales Mexicanas específicas para la práctica

Categoría	Criterio	Nombre, número y procedencia de la norma aplicable
Clínica	Norma para la prestación de servicios de asistencia social para menores y adultos mayores.	NOM-167-SSA1- 1997.
Clínica	Norma de asistencia social para la prestación de servicios de asistencia social a adultos y adultos mayores en situación de riesgo y vulnerabilidad.	NOM-031-SSA3- 2012.
Del expediente clínico	Establece los criterios científicos, tecnológicos y administrativos obligatorios en la elaboración, integración, uso y archivo del expediente clínico.	NOM-168-SSA1- 1998.
Clínica	Para la atención a la salud del niño.	NOM-031-SSA2- 1999.
Clínica	Control de la nutrición, crecimiento y desarrollo del niño y del adolescente. Criterios y procedimientos para la prestación del servicio.	NOM-008-SSA2- 1993.
Clínica	Atención de la mujer durante el embarazo, parto y puerperio y del recién nacido.	NOM-007-SSA2- 1993

Desarrollo de la Práctica

Tu área de trabajo deberá estar limpia, ordenada y con el material necesario preparado.

Deberás estar uniformado conforme a la reglamentación, con tu uniforme completo.

Te juntarás en binas para poder aplicar la historia clínica médica-nutricia a tu paciente, el cual se te dará de acuerdo la patología que encontremos en el hospital.

Tras la toma de medidas antropométricas y demás datos dentro de la historia clínica de tu paciente, deberás redactar un diagnóstico nutricional global, usando el formato ABCD (Antropométricos, Bioquímicos, Clínicos y Dietéticos), de ser necesario, tomarás en cuenta tablas y demás material visto en clase y material de apoyo para la realización del diagnóstico.

Tiempo requerido para la realización de la práctica: 1 hora con 40 minutos.

Materiales y productos necesarios y proporcionados por el estudiante:

- Historia Clínica
- Estadímetro
- Báscula
- Cinta
- Plicómetro
- Pluma
- Hojas

Producto para entregar:

Al finalizar la práctica, deberás entregar tu historia clínica completa, junto con la redacción del diagnóstico nutricional de acuerdo a lo recabado en tu historia clínica. Cada bina hará 2 historias clínicas, las cuales serán entregadas por equipo y expuestas para la siguiente clase.

Sistema de Evaluación

Tabla 10.4 Criterios de calificación de la práctica 3

Lista de cotejo de participación	15%
Cuadros, esquema o mapa conceptual	10%
Lista de cotejo de la exposición	15%
Control de lectura	10%
Cuadro comparativo	10%
Programa de EBC	20%
Práctica de EBC	20%
Total	100%

Recuerda que esta práctica representa el 10% de la calificación de las prácticas.

Tabla 10.5 Calificación de las prácticas

Práctica No. 1	10%
Práctica No. 2	10%
Práctica No. 3	10%
Práctica No. 4	10%
Práctica No. 5	10%
Práctica No. 6	10%
Práctica No. 7	10%
Práctica No. 8	10%
Práctica No. 9	10%
Práctica No. 10	10%
Total	100%

Referencias

El abcd de la evaluación del estado de nutrición. Araceli suverza karime haua. Mc graw hill.2014

Evaluación del estado de nutrición en el ciclo vital humano. Vidalma del rosario bezares sarmiento y col. Mc graw hill. 2014.

Krause dietoterapia 12ª edición. Gea consultoría editorial. 2013

Manual de nutrición clínica. C. Gómez candela y col. Unidad de nutrición clínica y dietética. Hospital universitario la paz. Madrid. 2014.

Nutrición y dieta en la prevención de enfermedades. 10ª edición. John w. Erdman jr, et al. Editorial mc graw hill. 2012.

Perspectivas en nutrición. 9ª edición. Carol byrd-bredbenner, et al. Edictorial mc graw hill. 2013.

Apéndice A. Consejo Editor Universidad Autónoma de Nayarit

PEÑA- GONZÁLEZ, Jorge Ignacio. MsC.
Rector

Vocales

NAVARRETE-MÉNDEZ, Adrián. MsA.
Secretario General

CAYEROS- LÓPEZ, Laura Isabel. PhD.
Secretario de Investigación y Posgrado

GALVÁN- MEZA, Norma Liliana, PhD.
Secretario de Docencia

NUÑEZ -RODRÍGUEZ, Gabriel Eduardo. MsC.
Secretario de Servicios Académicos

MEZA-VÉLEZ, Daniella. MsD.
Secretario de Educación Media Superior

RIVERA-GARCÍA, Julio. MsF.
Secretario de Vinculación y Extensión

GÓMEZ-CÁRDENAS, Juan Francisco. MsI.
Secretaría de Finanzas y Administración

Apéndice B. Consejo Editor ECORFAN

BERENJEII, Bidisha. PhD.
Amity University, India

PERALTA-FERRIZ, Cecilia. PhD.
Washington University, E.U.A

YAN-TSAI, Jeng. PhD.
Tamkang University, Taiwan

MIRANDA-TORRADO, Fernando. PhD.
Universidad de Santiago de Compostela, España

PALACIO, Juan. PhD.
University of St. Gallen, Suiza

DAVID-FELDMAN, German. PhD.
Johann Wolfgang Goethe Universität, Alemania

GUZMÁN-SALA, Andrés. PhD.
Université de Perpignan, Francia

VARGAS-HERNÁNDEZ, José. PhD.
Keele University, Inglaterra

AZIZ, POSWAL, Bilal. PhD.
University of the Punjab, Pakistan

HIRA, Anil, PhD.
Simon Fraser University, Canada

VILLASANTE, Sebastian. PhD.
Royal Swedish Academy of Sciences, Suecia

NAVARRO-FRÓMETA, Enrique. PhD.
Instituto Azerbaidzhan de Petróleo y Química Azizbekov, Rusia

BELTRÁN-MORALES, Luis Felipe. PhD.
Universidad de Concepción, Chile

ARAUJO-BURGOS, Tania. PhD.
Universita Degli Studi Di Napoli Federico II, Italia

PIRES-FERREIRA-MARÃO, José. PhD.
Federal University of Maranhão, Bra

RAÚL-CHAPARRO, Germán. PhD.
Universidad Central, Colombia

GANDICA-DE-ROA, Elizabeth. PhD.
Universidad Católica del Uruguay, Montevideo

QUINTANILLA-CÓNDOR, Cerapio. PhD.
Universidad Nacional de Huancavelica, Peru

GARCÍA-ESPINOSA, Cecilia. PhD.
Universidad Península de Santa Elena, Ecuador

ALVAREZ-ECHEVERRÍA, Francisco. PhD.
University José Matías Delgado, El Salvador.

GUZMÁN-HURTADO, Juan. PhD.
Universidad Real y Pontifica de San Francisco Xavier, Bolivia

TUTOR-SÁNCHEZ, Joaquín. PhD.
Universidad de la Habana, Cuba.

NUÑEZ-SELLES, Alberto. PhD.
Universidad Evangelica Nacional, Republica Dominicana

ESCOBEDO-BONILLA, Cesar Marcial. PhD.
Universidad de Gante, Belgica

ARMADO-MATUTE, Arnaldo José. PhD.
Universidad de Carabobo, Venezuela

