

LICENCIATURA EN NUTRICIÓN
PROGRAMAS DE ESTUDIO



MODELO EDUCATIVO PARA
LA FORMACIÓN INTEGRAL

OCTAVO SEMESTRE
MARZO-JULIO



DIRECTIVA 2018-2021

M.C. CARLOS CASTRO SANORES

Director

castros@correo.uady.mx

M.C. EDDGAR JESÚS GARCÍA SANTAMARÍA, E.N.C.

Secretario Académico

egarcia@correo.uady.mx

M. EN C. EMILIO FELIPE PAVÍA CARRILLO

Jefe de la Unidad de Posgrado e Investigación

pacarri@correo.uady.mx

M.C. MANUEL MEDINA MORENO

Secretario Administrativo

mmoreno@correo.uady.mx

DRA. ALINA DIONÉ MARIN CÁRDENAS

Coordinadora de la Licenciatura en Nutrición

marcarde@correo.uady.mx



ÍNDICE

OCTAVO SEMESTRE

ASIGNATURAS	PÁGINA
PRACTICAS PROFESIONALES	1



MISIÓN DE LA UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE YUCATÁN

“La Universidad Autónoma de Yucatán es una institución pública que tiene como misión la formación integral y humanista de personas, con carácter profesional y científico, en un marco de apertura a todos los campos del conocimiento y a todos los sectores de la sociedad. Como tal, proporciona un espacio de análisis y reflexión crítica sobre los problemas mundiales, nacionales y regionales, conduciendo al desarrollo sustentable de la sociedad, apoyándose en la generación y aplicación del conocimiento, en los valores universales y en el rescate y preservación de la cultura nacional y local, dando respuesta de esta manera a la nueva era del conocimiento en su papel como transformadora de su comunidad. Como institución, incorpora cuatro principios básicos de la educación: aprender a conocer, aprender a hacer, aprender a ser y aprender a vivir y a convivir.” (Plan de Desarrollo Institucional 2014-2022)

VISIÓN DE LA UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE YUCATÁN

“En el año 2022 la Universidad Autónoma de Yucatán es reconocida como la institución de educación superior en México con el más alto nivel de relevancia y trascendencia social”. (Plan de Desarrollo Institucional 2014-2022).

FACULTAD DE MEDICINA

Creada en 1833, la Facultad de Medicina de la Universidad Autónoma de Yucatán cuenta actualmente con 3 licenciaturas: Médico Cirujano, Nutrición y Rehabilitación; consciente de las necesidades de salud en la región, plasma en su Misión las siguientes acciones que le permitirán ser líder a nivel local, nacional e internacional.

MISIÓN DE LA FACULTAD DE MEDICINA

“La Facultad de Medicina, en su tarea de formar nuevas generaciones de profesionales del área de la salud, sensible e ineludiblemente solidaria al compromiso institucional de la UADY, en favor de la sociedad que la sustenta, pretende:

- Formar recursos humanos capacitados para el manejo científico y humanista de los problemas de salud y comprometidos en la promoción de mejores niveles de vida.
- Contribuir al conocimiento científico de los problemas de salud mediante la investigación y promover alternativas de solución.
- Consolidar su influencia académica y cultural a fin de contribuir al mejoramiento de la calidad de vida y al desarrollo de las profesiones de medicina, nutriología y rehabilitación.



VISIÓN DE LA FACULTAD DE MEDICINA

“Ser una Facultad participativa en el área de la salud, con prestigio a nivel nacional e internacional, que ofrezca Programas Educativos de calidad y acreditados, producto del trabajo de sus cuerpos colegiados apoyados en Líneas de Generación y Aplicación del Conocimiento, para formar profesionales con un perfil científico y humanista, que contribuyan a un desarrollo sustentable, que propongan modelos alternativos de servicio y educación en salud, así como en la explicación y solución de problemas locales nacionales y mundiales y promuevan la calidad de vida”.

POLÍTICA DE CALIDAD-UADY

“Satisfacer las necesidades y expectativas de sus usuarios con eficacia, competitividad y mejora continua de sus procesos internos, permitiendo un mayor acercamiento con la sociedad para ser una Universidad con trascendencia social, con presencia y reconocimiento local, regional y nacional.”

LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

OBJETIVO

Formar profesionales capaces de evaluar el estado nutricional de la población a nivel individual y colectivo, administrar programas de alimentación, nutrición y educación para la salud, evaluar la calidad de los alimentos e integrarse a equipos multidisciplinarios para incidir significativamente en la situación alimentaria y nutricional mediante acciones de promoción de la salud prevención y tratamiento de enfermedades.

VALORES

Ética, en el desempeño de sus actividades, actuar conforme a los valores morales universales, buscando proteger los derechos de cada persona con la que interactúan.

Conciencia Social, disposición y sensibilidad para atender con actitud de servicio las necesidades de la sociedad, con preferencia a los grupos más vulnerables y desprotegidos.

Responsabilidad, cumplir con las actividades encomendadas oportunamente y de acuerdo con las normas de lineamientos estipulados por la UADY.

Respeto, aceptar la pluralidad de las ideas con actitud de tolerancia y cortesía ante las opiniones y conceptos contrarios a sus propias percepciones o acciones.

Compromiso, asumir con dedicación, disposición y empeño las actividades encomendadas con el propósito de alcanzar las metas fijadas en el plazo determinado para ello, de acuerdo con la normatividad.

Tolerancia, aceptación con actitud respetuosa y considerada la libre expresión, de la diversidad cultural, ideológica, política, económica y disciplinaria que existiera entre sus miembros o con otras personas o grupos.

Honestidad, congruencia entre el pensamiento, la palabra y el actuar dentro de los principios aceptados socialmente.



LICENCIATURA EN NUTRICIÓN



Prácticas profesionales

Tipo de asignatura: Obligatoria

Modalidad de la asignatura: Presencial



1. DATOS GENERALES DE IDENTIFICACIÓN

a.	Nombre de la asignatura	Prácticas profesionales		
b.	Tipo	Obligatoria		
c.	Modalidad	Presencial		
d.	Ubicación sugerida	8° Semestre		
e.	Duración total en horas	240	Horas presenciales 240	Horas no presenciales 0
f.	Créditos	6		
g.	Requisitos académicos previos	Haber obtenido el 70 % de los créditos del plan de estudios de la Licenciatura en nutrición		

2. JUSTIFICACIÓN DE LA PRÁCTICA PROFESIONAL DENTRO DEL PE

La práctica profesional del Licenciado en nutrición integra las competencias adquiridas de los 7 semestres para que el alumno tenga una experiencia externa de trabajo en donde integre y aplique los conocimientos, habilidades, destrezas y valores adquiridos o desarrollados durante su formación académica de las áreas de competencias del licenciado en nutrición. Así mismo, crea un espacio para la presentación oral y escrita del trabajo asignado por la institución receptora, tanto al inicio como al término de las prácticas, con la posibilidad de intercambiar opiniones con especialistas del tema que se está estudiando, así como con la comunidad atendida y en el seno de un grupo multidisciplinario.



3. COMPETENCIAS DE EGRESO QUE SE FAVORECERÁN CON LA PRÁCTICA

Evalúa las condiciones biopsicosociales de un individuo o grupo de personas para diseñar intervenciones, a partir de la integración de los indicadores pertinentes.
 Ejecuta un plan o programa de alimentación y nutrición, de acuerdo con la normatividad vigente para preservar o recuperar la salud.
 Promueve estilos de vida saludables a nivel individual o grupal, aplicando estrategias del proceso educativo considerando el contexto económico, social y cultural.
 Aplica con pertinencia el proceso administrativo acorde con los campos profesionales para lograr la eficacia y eficiencia durante sus intervenciones.
 Sustenta la toma de decisiones en el área de la salud al revisar de manera sistemática las fuentes de información – español e inglés- de una manera crítica y reflexiva.
 Actúa personal y profesionalmente de acuerdo con los principios éticos para lograr el bienestar individual y colectivo.

4. COMPETENCIAS GENÉRICAS, DISCIPLINARES Y ESPECÍFICAS QUE SE PROMOVERÁN CON LA PRÁCTICA PROFESIONAL

Genéricas	<p>Aplica los conocimientos en sus intervenciones profesionales y en su vida personal con pertinencia. Formula, gestiona y evalúa proyectos en su ejercicio profesional y personal, considerando los criterios del desarrollo sostenible. Trabaja con otros en ambientes multi, inter y transdisciplinarios de manera cooperativa. Manifiesta comportamientos profesionales y personales, en los ámbitos en los que se desenvuelve, de manera transparente y ética.</p>
Disciplinares	<p>Aplica el pensamiento crítico en su actuar profesional, manifestándose como persona responsable, creativa e innovadora. Toma decisiones profesionales con base en fundamentos científicos y éticos. Realiza investigación en salud, integrándose a equipos disciplinarios y multidisciplinarios, a fin de responder a las necesidades de la sociedad. Aplica la planeación, dirección, control y evaluación en sus intervenciones profesionales Utiliza estrategias educativas pertinentes para promover estilos de vida saludables a nivel individual o grupal. Brinda atención a sujetos sanos, en riesgo o enfermos, con base en una pertinente evaluación y diagnóstico anteponiendo los principios éticos y humanísticos. Aplica estándares nacionales e internacionales en la promoción, evaluación y mejora de los productos alimenticios desde un enfoque nutricional, a fin de conservar y/o mejorar la salud de la población.</p>
Específicas	<p>Integra los conocimientos, habilidades y actitudes adquiridas de los siete semestres anteriores para incorporarse a un escenario real con responsabilidad social y de acuerdo a los requerimientos del lugar. Realiza un diagnostico situacional del lugar seleccionado para la priorización de las problemáticas percibidas con base a diferentes metodologías. Diseña un programa o proyecto de intervención nutricional pertinentes a las características de la población de estudio y en las diferentes áreas del desempeño del Licenciado en nutrición con base a las problemáticas encontradas. Implementa el programa o proyecto de intervención tomando en cuenta las necesidades de la población. Evalúa y da seguimiento al programa y proyecto de intervención teniendo en cuenta los avances y resultados preliminares del trabajo. Analiza los resultados del proyecto o programa de intervención nutricional en función del impacto que tengan las acciones implementadas de manera responsable con los diferentes grupos de estudio.</p>



5. ESTRATEGIAS PARA LA GESTIÓN DE LOS ESCENARIOS REALES DE APRENDIZAJE

Convocatoria y solicitudes de campos clínicos públicos y diversas instituciones, previo a una entrevista con los responsables de las diferentes instituciones y espacios para que realicen las prácticas profesionales.

Evaluación de los programas y/o proyectos a partir de la convocatoria emitida.

Emisión de Resultados de los proyectos y programas ante los alumnos y los responsables de las diferentes instituciones.

Presentación de los diferentes escenarios a los alumnos para posterior a ello elijan el de su preferencia de acuerdo al promedio de los siete semestres anteriores.

6. ESTRATEGIAS DE ACOMPAÑAMIENTO PARA LA MOVILIZACIÓN Y EL DESARROLLO DE COMPETENCIAS

Supervisión en los escenarios reales por parte del profesor responsable de la asignatura una vez al mes durante el desarrollo de las prácticas.

Asignación de un tutor institucional para acompañar al alumno en el desarrollo de las diferentes competencias durante su estancia, en cualquiera de las áreas (clínica, poblacional, servicios de alimentación, tecnología de alimentos o investigación).

El tutor institucional junto con el estudiante identifica las necesidades de la situación actual del lugar o del problema detectado para diseñar estrategias de intervención.

Sesiones plenarias con los alumnos para conocer los avances y obstáculos que han tenido durante su estancia en las diferentes instituciones.

7. ESTRATEGIAS GENERALES DE EVALUACIÓN

Evaluación de proceso - 60%	Pruebas de desempeño
	Prácticas supervisadas
	Portafolio de evidencias
Evaluación de producto - 40%	Evaluación mediante proyecto de investigación o programa de intervención