

MANUAL DE PRÁCTICAS DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

Dirección de Licenciatura y Posgrado	Vigente a partir de: Agosto 2018	Clave: UFD-LNU-PD-MN-13
	Versión: 1.0	Página 1 de 17

LICENCIATURA EN NUTRICION

PRÁCTICAS PEDAGÓGICAS

ASIGNATURA:

CLAVE:

CUATRIMESTRE:

ELABORÓ	REVISÓ	AUTORIZÓ	LIBERÓ
MTRA ITZE NORIEGA MURO LÍDER ACADÉMICO	LIC ROSA ANGÉLICA BEJARANO LÓPEZ COORDINADORA DE COMPETITIVIDAD	MTRA YESENIA LARA MAYORGA DIRECTORA DE LICENCIATURA Y POSGRADO	DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UFD
Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte			

MANUAL DE PRÁCTICAS DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

Dirección de Licenciatura y Posgrado	Vigente a partir de: Agosto 2018	Clave: UFD-LNU-PD-MN-13
	Versión: 1.0	Página 2 de 17

Índice

Introducción	5
Reglamento y Normativa de Prácticas.....	6
Práctica Historia clínica	8
Fundamentación	9
Instructivo de llenado	9
Ficha técnica de práctica	11
Evaluación	20
Bibliografía	21
Anexo	21

ELABORÓ	REVISÓ	AUTORIZÓ	LIBERÓ
MTRA ITZE NORIEGA MURO LÍDER ACADÉMICO	LIC ROSA ANGÉLICA BEJARANO LÓPEZ COORDINADORA DE COMPETITIVIDAD	MTRA YESENIA LARA MAYORGA DIRECTORA DE LICENCIATURA Y POSGRADO	DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UFD
Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte			

MANUAL DE PRÁCTICAS DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

Dirección de Licenciatura y Posgrado	Vigente a partir de: Agosto 2018	Clave: UFD-LNU-PD-MN-13
	Versión: 1.0	Página 3 de 17

INTRODUCCIÓN

La Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte es la primera institución en fundamentar la necesidad de desarrollar un modelo académico deportivo que brinde la oportunidad única a los estudiantes del disfrute de la práctica sistemática del fútbol u otro deporte y en paralelo, compartir y adquirir experiencias académicas profesionales deportivas y de convivencia social con todos los que se encuentran inscritos en los diferentes programas de secundaria, bachillerato, licenciaturas o posgrados.

Entre las características del modelo se destacan que existen una excelente coordinación entre el componente académico y deportivo en la formación de los deportistas y que se aplican estándares de calidad en la evaluación y el control de todos los involucrados en el proceso de preparación deportiva y académica que responde a la necesidad de formar de manera integral con énfasis en lo intelectual, deportivo y humano de los adolescentes y jóvenes deportistas con vista a alcanzar el alto rendimiento deportivo y/o profesional.

En la Licenciatura en Nutrición desarrollamos profesionales altamente capacitados y con conocimientos, habilidades y destrezas dentro del amplio campo de la Nutrición en general y particularmente aquella relacionada con el deportista. Nuestro objetivo es formar profesionales capaces de integrar, definir y evaluar los procesos fisiológicos relacionados con la nutrición y el deporte e integrarse al desarrollo del Sistema Nacional de Salud, al sector alimentario y al desarrollo científico tecnológico de su profesión, mediante la atención primaria, secundaria y terciaria con eficiencia, calidad y creatividad a los problemas de salud-enfermedad individuales y colectivos relacionados con la nutrición de la población mexicana, dando prioridad a aquellos que pueden prevenirse mediante acciones en su desempeño profesional favoreciendo la calidad de vida del individuo bajo un alto valor ético y humanístico.

El C.E.M.A. (Centro de Excelencia Médica en Altura) certificado por FIFA, es un centro enfocado a la atención médica de deportistas y al público en general. El objetivo principal es establecer un centro diagnóstico y terapéutico para deportistas y público en general a partir de circuitos de evaluación integral en salud, realizando diagnósticos oportunos y tratamientos enfocados a los principales padecimientos que pueden afectar a los usuarios de este centro médico. Desarrollar nuevos proyectos de investigación, que nos mantengan a la vanguardia de los avances científicos del deporte a nivel mundial.

El Centro de Excelencia Médica en Altura (CEMA), es un Centro de atención médica, en el cual se realizan programas de prevención, promoción a la salud, tratamiento médico y quirúrgico y rehabilitación, así mismo se realiza evaluación diagnóstica médico - nutricional en el deporte, y finalmente brinda espacios para el desarrollo de prácticas pedagógicas, prácticas profesionales y de servicio social de los estudiantes de la UFD de las licenciaturas y posgrados.

ELABORÓ	REVISÓ	AUTORIZÓ	LIBERÓ
MTRA ITZE NORIEGA MURO LÍDER ACADÉMICO	LIC ROSA ANGÉLICA BEJARANO LÓPEZ COORDINADORA DE COMPETITIVIDAD	MTRA YESENIA LARA MAYORGA DIRECTORA DE LICENCIATURA Y POSGRADO	DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UFD
Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte			

MANUAL DE PRÁCTICAS DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

Dirección de Licenciatura y Posgrado	Vigente a partir de: Agosto 2018	Clave: UFD-LNU-PD-MN-13
	Versión: 1.0	Página 4 de 17

Prácticas Pedagógicas: Asignaturas o módulos del plan de estudios de las licenciaturas de la salud de la UFD, consideras como básicas, pero que requieren prácticas de observación que se cursan en campos clínicos.

Campo clínico: Establecimiento para la obtención medica del Sistema Nacional de Salud (público o privado) o bien alguna de sus áreas o servicios que cuenta con las instalaciones, equipamiento, pacientes, personal médico, paramédico y administrativo, que conforman el escenario educativo para desarrollar programas académicos del plan de estudios de las diferentes licenciaturas de la UFD relacionadas con la salud.

Normativa.

Reglamento de Prácticas Pedagógicas

Objetivo. Favorecer el desarrollo de habilidades, competencias y destrezas en escenarios laborales reales, donde podrán adquirir la propia experiencia profesional, de acuerdo a la Licenciatura que cursa.

Sobre las prácticas pedagógicas.

1° El presente reglamento es de observancia obligatoria para todos los alumnos a realizar Prácticas Pedagógicas.

2° La organización, dirección y regulación estará a cargo del Coordinador de la Licenciatura y docente de la asignatura correspondiente a las prácticas con el visto bueno de la Dirección General de Licenciatura y Posgrado de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte.

3° Las Prácticas Pedagógicas se realizarán dentro del Centro de Excelencia Médica de Altura (CEMA).

4° Por ningún motivo el programa de Prácticas Pedagógicas deberá afectar el horario de clase del estudiante debiendo contar éste con el tiempo suficiente para poder trasladarse del Centro de Excelencia Médica de Altura (CEMA) a la Universidad, o viceversa.

Los requisitos que debe cubrir un alumno (a) para realizar sus Prácticas Pedagógicas son:

1. Ser alumno (a) de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte.
2. Estar cursando la asignatura correspondiente a la Práctica Pedagógica.
3. Cumplir con el reglamento de CEMA

ELABORÓ	REVISÓ	AUTORIZÓ	LIBERÓ
MTRA ITZE NORIEGA MURO LÍDER ACADÉMICO	LIC ROSA ANGÉLICA BEJARANO LÓPEZ COORDINADORA DE COMPETITIVIDAD	MTRA YESENIA LARA MAYORGA DIRECTORA DE LICENCIATURA Y POSGRADO	DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UFD
Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte			

MANUAL DE PRÁCTICAS DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

Dirección de Licenciatura y Posgrado	Vigente a partir de: Agosto 2018	Clave: UFD-LNU-PD-MN-13
	Versión: 1.0	Página 5 de 17

La Coordinación de Licenciatura dará seguimiento al programa de actividades previamente planeadas desde el POA con base a:

- La línea curricular, asignatura y laboratorio en el cual desarrollará la práctica.
- El Manual de Prácticas Pedagógicas de la asignatura.
- Las supervisiones y seguimiento por parte del Coordinador Académico
- El portafolio de evidencias de prácticas pedagógicas por parte del alumno, el cual deberá ajustarse a las rúbricas de evaluación de la práctica.

Son obligaciones.

Son obligaciones de todo alumno que se presente a realizar Prácticas Pedagógicas, lo siguiente:

- Cumplir con su horario tipo de prácticas pedagógicas en tiempo y forma.
- Cuando inicien las Prácticas Pedagógicas, su vestimenta deberá ajustarse a las políticas observadas de la Institución que le recibe.
- Comportarse debidamente, recordando que dentro de la empresa o institución representan a la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte.
- Si por cualquier motivo necesitara faltar, deberá obtener la autorización de la persona que coordine su trabajo en el Centro de Excelencia Médica de Altura (CEMA), siendo validado por el Coordinador Académico, docente de la asignatura y responsable del laboratorio, debiendo tramitar tres días hábiles antes del permiso. Si se ausenta por causas de fuerza mayor, deberá informarlo de inmediato.
- Observar y respetar los reglamentos y políticas que maneja el Laboratorio de Biofeedback del Centro de Excelencia Médica de Altura (CEMA).
- Llevar consigo la credencial de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, a fin de identificarse como el alumno de éste cuando sea necesario.
- Cuidar y hacer buen uso de los aparatos y equipos que les facilite la empresa para la realización de las prácticas.
- Manejar con discreción y profesionalismo la información a la que tiene acceso.
- Demostrar interés, responsabilidad y eficiencia en las actividades que le sean asignadas por el Laboratorio de Biofeedback del Centro de Excelencia Médica de Altura (CEMA).

ELABORÓ	REVISÓ	AUTORIZÓ	LIBERÓ
MTRA ITZE NORIEGA MURO LÍDER ACADÉMICO	LIC ROSA ANGÉLICA BEJARANO LÓPEZ COORDINADORA DE COMPETITIVIDAD	MTRA YESENIA LARA MAYORGA DIRECTORA DE LICENCIATURA Y POSGRADO	DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UFD
Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte			

MANUAL DE PRÁCTICAS DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

Dirección de Licenciatura y Posgrado	Vigente a partir de: Agosto 2018	Clave: UFD-LNU-PD-MN-13
	Versión: 1.0	Página 6 de 17

LICENCIATURA EN NUTRICION

PRÁCTICAS PEDAGÓGICAS

CUATRIMESTRE:

ASIGNATURA:

**NOMBRE DE LA PRÁCTICA: EXPLORACIÓN COMPLEMENTARIA INTERPRETACIÓN DE ANÁLISIS
SANGUÍNEOS**

ELABORÓ	REVISÓ	AUTORIZÓ	LIBERÓ
MTRA ITZE NORIEGA MURO LÍDER ACADÉMICO	LIC ROSA ANGÉLICA BEJARANO LÓPEZ COORDINADORA DE COMPETITIVIDAD	MTRA YESENIA LARA MAYORGA DIRECTORA DE LICENCIATURA Y POSGRADO	DRA. GABRIELA MURGUÍA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UFD
Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte			

MANUAL DE PRÁCTICAS DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

Dirección de Licenciatura y Posgrado	Vigente a partir de: Agosto 2018	Clave: UFD-LNU-PD-MN-13
	Versión: 1.0	Página 7 de 17

FUNDAMENTACIÓN

La sangre es un tejido que sirve para el transporte y distribución de numerosas sustancias por el organismo, se encarga de llevar el oxígeno a las células, la energía en forma de glucosa, proteínas, lípidos, hormonas, neurotransmisores, minerales, vitaminas, etc.

Por la sangre pasan la mayoría de las sustancias por lo que al medir los niveles de estas en el pequeño tubo que te extraen, el médico puede interpretar como funciona la maquinaria de tu cuerpo en general.

En la sangre se pueden encontrar cuatro tipos de elementos: corpúsculos celulares (glóbulos blancos, rojos y plaquetas), el plasma o parte líquida, los gases (O₂ y CO₂) y productos orgánicos y minerales transportados (hormonas, sales minerales, proteínas, etc.)

En una analítica normal se piden los datos hematológicos (serie blanca y serie roja) y bioquímicos más generales (glucosa, colesterol, triglicéridos, etc.).

Cuando el médico sospecha alguna anomalía concreta puede complementar con nuevos datos como hierro, V.S.G, fibrinógeno, etc. para comprobar sus valores.

La analítica siempre debe ser interpretada por un especialista porque los datos varían en función de cada laboratorio, sexo, edad, condiciones físicas, alimentación y es necesario el estudio de la historia completa para llegar al origen de la enfermedad.

INSTRUCTIVO DE LLENADO PARA FORMATO DE PRÁCTICAS

1. Ficha de identificación de la práctica:
 - 1.1 Nombre de la práctica: Indica la práctica que se realizara
 - 1.2 Nombre del responsable: Indica el responsable académico de la práctica
 - 1.3 Laboratorio de CEMA: Indica el laboratorio en el cual se desarrollara la práctica.
 - 1.4 Duración de la práctica: Indica el tiempo en el cual se desarrollara la práctica.

ELABORÓ	REVISÓ	AUTORIZÓ	LIBERÓ
MTRA ITZE NORIEGA MURO LÍDER ACADÉMICO	LIC ROSA ANGÉLICA BEJARANO LÓPEZ COORDINADORA DE COMPETITIVIDAD	MTRA YESENIA LARA MAYORGA DIRECTORA DE LICENCIATURA Y POSGRADO	DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UFD
Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte			

MANUAL DE PRÁCTICAS DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

Dirección de Licenciatura y Posgrado	Vigente a partir de: Agosto 2018	Clave: UFD-LNU-PD-MN-13
	Versión: 1.0	Página 8 de 17

1.5 Numero de práctica: Indica el número de práctica que se realiza.

1.6 Horario: indica el horario en que se realiza la practica

2. Objetivo: Describe el propósito a alcanzar durante la práctica.

3. Material a utilizar: Mencionar tipo y cantidad del material a utilizar durante la práctica.

4. Desarrollo:

4.1 Alumno: Describir las actividades que el alumno desarrollará durante la sesión práctica.

4.2 Docente: Describir las actividades el responsable académico desarrollara para la correcta ejecución de la práctica.

5. Observaciones: En caso de presentar alguna situación extraordinario con la práctica (material, horario, espacio, responsable del área, incidencia de alumnos, variaciones en la práctica, etc.) describirlo en este apartado.

6. Competencias obtenidas: Describir los conocimientos, habilidades y actitudes que el alumno adquiere al realizar la práctica.

7. Evaluación: Indica el valor numérico en relación al contenido de la práctica.

ELABORÓ	REVISÓ	AUTORIZÓ	LIBERÓ
MTRA ITZE NORIEGA MURO LÍDER ACADÉMICO	LIC ROSA ANGÉLICA BEJARANO LÓPEZ COORDINADORA DE COMPETITIVIDAD	MTRA YESENIA LARA MAYORGA DIRECTORA DE LICENCIATURA Y POSGRADO	DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UFD
Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte			

MANUAL DE PRÁCTICAS DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

Dirección de Licenciatura y Posgrado	Vigente a partir de: Agosto 2018	Clave: UFD-LNU-PD-MN-13
	Versión: 1.0	Página 9 de 17

LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

SÉPTIMO CUATRIMESTRE

EXPLORACIÓN COMPLEMENTARIA: INTERPRETACIÓN DE ANÁLISIS SANGUÍNEOS

NOMBRE DE LA PRÁCTICA	Exploración Complementaria: Interpretación de análisis sanguíneos	
RESPONSABLE:		
LABORATORIO DE CEMA:	Laboratorio de análisis clínicos/ Aula de enseñanza	
DURACIÓN DE LA PRÁCTICA 2 horas	NÚMERO DE PRÁCTICA 3	HORARIO *en base a planeación

OBJETIVO:

- Conocer los niveles de normalidad de los componentes de la sangre.
- Identificar anomalías presentes en la sangre que ayuden al diagnóstico de patologías.
- Interpretar resultados.

MATERIAL A UTILIZAR:

Material	Cantidad
Resultados de química sanguínea (Paciente normal y paciente con patología)	1
Resultados de biometría hemática (Paciente normal y paciente con patología)	1
Bata o filipina	1

ELABORÓ	REVISÓ	AUTORIZÓ	LIBERÓ
MTRA ITZE NORIEGA MURO LÍDER ACADÉMICO	LIC ROSA ANGÉLICA BEJARANO LÓPEZ COORDINADORA DE COMPETITIVIDAD	MTRA YESENIA LARA MAYORGA DIRECTORA DE LICENCIATURA Y POSGRADO	DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UFD
Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte			

MANUAL DE PRÁCTICAS DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

Dirección de Licenciatura y Posgrado	Vigente a partir de: Agosto 2018	Clave: UFD-LNU-PD-MN-13
	Versión: 1.0	Página 10 de 17

DESARROLLO:

Alumno:

IDENTIFICAR LOS COMPONENTES DE LA SANGRE

- Eritrocitos: También llamados glóbulos rojos o hematíes, son los corpúsculos celulares que transportan el oxígeno por la sangre que necesitan tus células para respirar. En su interior contienen hemoglobina, que es la proteína encargada de llevar el oxígeno y que da el color rojo a la sangre.

Cuando la concentración de hemoglobina disminuye aparecen las anemias; las más frecuentes en las población se llaman ferropénicas porque se deben a la falta de hierro, ya que este mineral forma parte de la molécula de hemoglobina. El hierro es transportado por el plasma por la transferrina y se deposita en los tejidos en forma de ferritina.

Los valores de la ferritina nos indican cuánto hierro se encuentra depositado en el organismo y cuando disminuye, es un buen parámetro para valorar las anemias por falta de hierro.

- Hematocrito: Es el tanto por ciento de hematíes en el volumen total de la sangre. Es un buen indicador para valorar las anemias.

- V.C.M.: El Volumen Corpuscular Medio, es un valor que refleja el tamaño de los hematíes y que sirve de ayuda para diagnosticar anemias. Por ejemplo, en las anemias por falta de hierro los hematíes suelen ser más pequeños de lo normal.

- H.C.M.: Es la Hemoglobina Corpuscular Media; o el promedio de la cantidad de hemoglobina que tiene cada hematíe.

- C.H.C.M.: Concentración de Hemoglobina Corpuscular Media. Es el índice que valora la concentración de hemoglobina que lleva cada hematíe, o lo que es lo mismo, relaciona la cantidad de hemoglobina que lleva el hematíe con su volumen.

- Leucocitos: o glóbulos blancos, sirven de defensa contra los agentes patógenos. Se distinguen:

· Granulocitos o polimorfonucleares. Pueden ser neutrófilos, encargados de la defensa frente a

ELABORÓ	REVISÓ	AUTORIZÓ	LIBERÓ
MTRA ITZE NORIEGA MURO LÍDER ACADÉMICO	LIC ROSA ANGÉLICA BEJARANO LÓPEZ COORDINADORA DE COMPETITIVIDAD	MTRA YESENIA LARA MAYORGA DIRECTORA DE LICENCIATURA Y POSGRADO	DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UFD
Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte			

MANUAL DE PRÁCTICAS DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

Dirección de Licenciatura y Posgrado	Vigente a partir de: Agosto 2018	Clave: UFD-LNU-PD-MN-13
	Versión: 1.0	Página 11 de 17

microorganismos, eosinófilos, que combaten los parásitos y basófilos que intervienen en las reacciones de hipersensibilidad.

- Linfocitos, se encargan de fabricar anticuerpos y de la defensa contra virus y células tumorales.

- Plaquetas o trombocitos: Son las encargadas de taponar las heridas, iniciar la formación del coágulo sanguíneo e impedir la pérdida de sangre por hemorragia.

- V.S.G.: Velocidad de Sedimentación Globular, es un indicador de la velocidad con que los hematíes se agregan y sedimentan. Es un valor muy inespecífico porque aumenta con la edad, la menstruación, el embarazo, la toma de anticonceptivos y situaciones patológicas como infecciones, tumores, anemias, enfermedades autoinmunes, etc.

- Fibrinógeno: Es la proteína del plasma precursora de la fibrina, responsable de la coagulación de la sangre.

- Glucosa: Es un hidrato de carbono simple y la principal fuente de energía que utilizan las células. Se puede alterar por dietas, ayuno, entrenamiento intensivo, hipotiroidismo, diabetes, etc.

- Colesterol: Es un componente fundamental de las membranas celulares y precursor de muchas sustancias necesarias para la vida, como algunas hormonas y los ácidos biliares. Circula en el plasma unido a varias lipoproteínas, porque al ser una sustancia grasa no es soluble en el agua de la sangre. Las lipoproteínas más conocidas son la LDL, responsable del transporte del colesterol a los tejidos periféricos, que al aumentar puede contribuir a formar depósitos en las arterias (arterioesclerosis), y la HDL, que al contrario, retira el colesterol de los tejidos y lo lleva al hígado, reduciendo el riesgo cardiovascular (por eso se la llama popularmente el colesterol "bueno").

- Triglicéridos: o grasas neutras, corresponde a la grasa que ingerimos en la dieta y sirve de transporte y almacén de energía. Sus valores varían con la dieta y riesgo cardiovascular.

- Proteínas plasmáticas: en el plasma circulan multitud de proteínas entre las que se encuentran las inmunoglobulinas, que actúa como los anticuerpos, las proteínas encargadas de la coagulación de la sangre, la albúmina y otras proteínas transportadoras como la transferrina, la haptoglobina, la ceruloplasmina, etc.

- Bilirrubina: es la sustancia que se forma al destruir la hemoglobina y otras hemoproteínas, es captada y transformada por el hígado y se elimina en la bilis. Aumenta cuando existe una incapacidad del hígado para metabolizarla, o se destruyen demasiados hematíes (anemias hemolíticas) o se produce una obstrucción física al paso de la bilis.

- Transaminasas (GOT, GPT): son enzimas del metabolismo de los aminoácidos presentes en el hígado principalmente y en el músculo, corazón, páncreas y cerebro. Al aumentar refleja destrucción de estos tejidos (hepatitis, infarto de miocardio, miopatías, etc.).

ELABORÓ	REVISÓ	AUTORIZÓ	LIBERÓ
MTRA ITZE NORIEGA MURO LÍDER ACADÉMICO	LIC ROSA ANGÉLICA BEJARANO LÓPEZ COORDINADORA DE COMPETITIVIDAD	MTRA YESENIA LARA MAYORGA DIRECTORA DE LICENCIATURA Y POSGRADO	DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UFD
Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte			

MANUAL DE PRÁCTICAS DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

Dirección de Licenciatura y Posgrado	Vigente a partir de: Agosto 2018	Clave: UFD-LNU-PD-MN-13
	Versión: 1.0	Página 12 de 17

- Creatinina: Es un producto del metabolismo muscular que se elimina por el riñón, por lo que se emplea como indicador de la función renal, ya que cuando el riñón no funciona correctamente no puede eliminarla por la orina y se acumula en la sangre.

- Ácido úrico: es un producto del metabolismo de los ácidos nucleicos que también se acumula en casos de enfermedad renal o por una dieta mal equilibrada.

Valores normales

Glucosa	70-110 mg/dl
Colesterol total	140-220mg/dl
Colesterol HDL	más de 55 mg/dl
Colesterol LDL	menos de 150 mg/dl
Triglicéridos	40-170 mg/dl
Ácido úrico	3-7 mg/dl
Transaminases GOT/ASAT GPT/ALT	menos de 40 UI/L menos de 40 UI/L
Proteínas totales	6-8 g/dl
Albúmina	3-5 g/dl
Bilirrubina total	menos de 1 mg/dl
SERIE ROJA: Hematíes (eritrocitos)	4,5-6,5 mill/mm ³ en varones 3,8-5,8 mill/mm ³ en mujeres
Hemoglobina	14-18 g/dl en varones 12-16 g/dl en mujeres
Hematocrito	40-54% en varones 37-47% en mujeres
V.C.M.	83-97 fl
H.C.M.	27-31 pg
C.H.C.M.	32-36 g/dl

ELABORÓ	REVISÓ	AUTORIZÓ	LIBERÓ
MTRA ITZE NORIEGA MURO LÍDER ACADÉMICO	LIC ROSA ANGÉLICA BEJARANO LÓPEZ COORDINADORA DE COMPETITIVIDAD	MTRA YESENIA LARA MAYORGA DIRECTORA DE LICENCIATURA Y POSGRADO	DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UFD
Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte			

MANUAL DE PRÁCTICAS DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

Dirección de Licenciatura y Posgrado	Vigente a partir de: Agosto 2018	Clave: UFD-LNU-PD-MN-13
	Versión: 1.0	Página 13 de 17

SERIE BLANCA: Leucocitos	5.000 - 10.000 / mm ³
Neutrófilos	55-70%
Linfocitos	17-45%
Monocitos	4-10%
Eosinófilos	0,5-4%
Basófilos	0,2%
Hierro	53-170 ug/dl en varones 50-150 ug/dl en mujeres
Ferritina	30-300 ng/dl en varones 14-200 ng/dl en mujeres
Plaquetas	150-350.10 ³ / mm ³
V.S.G.	1-13 mm/h en varones 1-20 mm/h en mujeres
Fibrinógeno	200-450 mg/dl

COMPETENCIAS OBTENIDAS.

El alumno desarrollará la capacidad de identificar niveles anormales en análisis sanguíneos con la finalidad de integrar datos de importancia que ayuden a diagnosticar el estado de salud del paciente.

EVALUACIÓN

ASPECTOS A EVALUAR	DESCRIPCIÓN	% PONDERACIÓN
Conceptual	Registra y sintetiza claramente toda la información relacionada con los resultados obtenidos.	
Procedimental	Hace debido uso y manejo de los instrumentos y materiales.	

ELABORÓ	REVISÓ	AUTORIZÓ	LIBERÓ
MTRA ITZE NORIEGA MURO LÍDER ACADÉMICO	LIC ROSA ANGÉLICA BEJARANO LÓPEZ COORDINADORA DE COMPETITIVIDAD	MTRA YESENIA LARA MAYORGA DIRECTORA DE LICENCIATURA Y POSGRADO	DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UFD

MANUAL DE PRÁCTICAS DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

Dirección de Licenciatura y Posgrado	Vigente a partir de: Agosto 2018	Clave: UFD-LNU-PD-MN-13
	Versión: 1.0	Página 14 de 17

Actitudinal	Asiste en tiempo y forma a su práctica para recibir las indicaciones y desarrollar sus actividades en un ambiente de respeto y colaboración.	
Cognitiva	Siempre utiliza los recursos cognitivos necesarios para el procesamiento de la información al momento de integrar los resultados.	
TOTAL		100%

Bibliografía

- Tood, Standfork, Davidson, Clinical Diagnosis and Management by Laboratory Methods, John Bernard Henry, M.D., 17a Ed., little Brown S. Co., 1978.
- Wintrobe Maxwell M., Clinical Hematology, Lea y Febiger, 8a Ed., 1982.
- Lynn S. Bickey, M.D. Guía de Exploración Física e Historia Clínica. 10ª. ed. España: Lippincott Williams y Wilkins; 2010.
- Rosales, S. Fundamentos de Enfermería. 3º.ed. México. D.F: Manual Moderno; 2009. p. 120-135.
- Sharon Jensen M.N., R.N. Nursing Health Assessment. A Best Practice Approach. España: Lippincott Williams y Wilkins; 2011.
- Seidel, H. Manual Mosby de Exploración Física. 7a. ed. México, D.F: Elsevier; 2012. p. 33-40.

**ANEXO 1
CONTROL DE PRÁCTICA DOCENTE**

NOMBRE DE LA PRÁCTICA:	
NUM. DE LA PRÁCTICA :	FECHA:
RESPONSABLE ACADÉMICO:	
RESPONSABLE DEL LABORATORIO:	
TOTAL DE ALUMNOS:	NÚMERO DE ALUMNOS ASISTENTES:
ALUMNOS QUE CONCLUYERON LA PRÁCTICA:	
EL ÁREA SE RECIBE EN LAS SIGUIENTES CONDICIONES 	EL ÁREA SE ENTREGA EN LA SIGUIENTES CONDICIONES 

ELABORÓ	REVISÓ	AUTORIZÓ	LIBERÓ
MTRA ITZE NORIEGA MURO LÍDER ACADÉMICO	LIC ROSA ANGÉLICA BEJARANO LÓPEZ COORDINADORA DE COMPETITIVIDAD	MTRA YESENIA LARA MAYORGA DIRECTORA DE LICENCIATURA Y POSGRADO	DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UFD
Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte			

MANUAL DE PRÁCTICAS DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

Dirección de Licenciatura y Posgrado	Vigente a partir de: Agosto 2018	Clave: UFD-LNU-PD-MN-13
	Versión: 1.0	Página 15 de 17

MATERIAL

MATERIAL A UTILIZAR	CANTIDAD	CONDICIONES DE RECEPCIÓN	CONDICIONES DE ENTREGA

RESPONSABLE ACADÉMICO DE LA PRÁCTICA	RESPONSABLE DEL LABORATORIO
--------------------------------------	-----------------------------

ANEXO 2 ALUMNO. PRÁCTICA A DESARROLLAR

LICENCIATURA EN

CUATRIMESTRE

ASIGNATURA (CLAVE)

NOMBRE DE LA PRÁCTICA			
DOCENTE DE ASIGNATURA			
LABORATORIO			
TIEMPO DE DURACIÓN DE LA PRÁCTICA	NUM. DE PRÁCTICA	HORARIO	FECHA

ELABORÓ	REVISÓ	AUTORIZÓ	LIBERÓ
MTRA ITZE NORIEGA MURO LÍDER ACADÉMICO	LIC ROSA ANGÉLICA BEJARANO LÓPEZ COORDINADORA DE COMPETITIVIDAD	MTRA YESENIA LARA MAYORGA DIRECTORA DE LICENCIATURA Y POSGRADO	DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UFD

MANUAL DE PRÁCTICAS DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

Dirección de Licenciatura y
Posgrado

Vigente a partir de:
Agosto 2018

Clave:
UFD-LNU-PD-MN-13

Versión: 1.0

Página 16 de 17

OBJETIVO:

MATERIAL A UTILIZAR:

MATERIAL	CANTIDAD

*** Proporcionado por el alumno**

DESARROLLO:

ELABORÓ

REVISÓ

AUTORIZÓ

LIBERÓ

MTRA ITZE NORIEGA MURO
LÍDER ACADÉMICO

LIC ROSA ANGÉLICA BEJARANO
LÓPEZ
COORDINADORA DE COMPETITIVIDAD

MTRA YESENIA LARA MAYORGA
DIRECTORA DE LICENCIATURA Y
POSGRADO

DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS
PRESIDENTA DEL CONSEJO UFD

MANUAL DE PRÁCTICAS DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

Dirección de Licenciatura y
Posgrado

Vigente a partir de:
Agosto 2018

Clave:
UFD-LNU-PD-MN-13

Versión: 1.0

Página 17 de 17

COMPETENCIAS OBTENIDAS.

INDICADORES DE EVALUACIÓN

BIBLIOGRAFÍA:

NOMBRE Y FIRMA DEL ALUMNO

NOMBRE Y FIRMA DEL DOCENTE

ELABORÓ

MTRA ITZE NORIEGA MURO
LÍDER ACADÉMICO

REVISÓ

LIC ROSA ANGÉLICA BEJARANO
LÓPEZ
COORDINADORA DE COMPETITIVIDAD

AUTORIZÓ

MTRA YESENIA LARA MAYORGA
DIRECTORA DE LICENCIATURA Y
POSGRADO

LIBERÓ

DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS
PRESIDENTA DEL CONSEJO UFD