

**MANUAL DE PRÁCTICAS PEDAGÓGICAS DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN**

Dirección de Licenciatura y Posgrado	Vigente a partir de: Agosto 2018	Clave: UFD-LNU-PD-MN-28
	Versión: 1.0	Página 1 de 32

**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 PEDAGÓGICAS DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN**

Dirección de Licenciatura y Posgrado	Vigente a partir de: Agosto 2018	Clave: UFD-LNU-PD-MN-28
	Versión: 1.0	Página 2 de 32

**Índice**

<b>Introducción</b> .....	<b>3</b>
<b>Reglamento y Normativa de Prácticas</b> .....	<b>4</b>
<b>Degustación de Fórmulas Enterales Industrializadas</b> .....	<b>6</b>
Fundamentación .....	7
Instructivo de llenado .....	7
Ficha técnica de práctica .....	8
Evaluación .....	13
Bibliografía .....	13
<b>Elaboración de Fórmulas Artesanales</b> .....	<b>19</b>
Fundamentación .....	20
Instructivo de llenado .....	21
Ficha técnica de práctica .....	22
Evaluación .....	27
Bibliografía .....	27
Anexo .....	

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 PEDAGÓGICAS DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN**

Dirección de Licenciatura y Posgrado	Vigente a partir de: Agosto 2018	Clave: UFD-LNU-PD-MN-28
	Versión: 1.0	Página 3 de 32

**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

**MANUAL DE PRÁCTICAS PEDAGÓGICAS DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN**

Dirección de Licenciatura y Posgrado	Vigente a partir de: Agosto 2018	Clave: UFD-LNU-PD-MN-28
	Versión: 1.0	Página 4 de 32

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

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

- a) La línea curricular, asignatura y laboratorio en el cual desarrollará 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

**MANUAL DE PRÁCTICAS PEDAGÓGICAS DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN**

Dirección de Licenciatura y Posgrado	Vigente a partir de: Agosto 2018	Clave: UFD-LNU-PD-MN-28
	Versión: 1.0	Página 5 de 32

- b) El Manual de Prácticas Pedagógicas de la asignatura.
- c) Las supervisiones y seguimiento por parte del Coordinador Académico
- d) 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:

- 1) Cumplir con su horario tipo de prácticas pedagógicas en tiempo y forma.
- 2) Cuando inicien las Prácticas Pedagógicas, su vestimenta deberá ajustarse a las políticas observadas de la Institución que le recibe.
- 3) Comportarse debidamente, recordando que dentro de la empresa o institución representan a la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte.
- 4) 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.
- 5) Observar y respetar los reglamentos y políticas que maneja el Laboratorio de Biofeedback del Centro de Excelencia Médica de Altura (CEMA).
- 6) 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.
- 7) Cuidar y hacer buen uso de los aparatos y equipos que les facilite la empresa para la realización de las prácticas.
- 8) Manejar con discreción y profesionalismo la información a la que tiene acceso.
- 9) 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 PEDAGÓGICAS DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN**

Dirección de Licenciatura y Posgrado	Vigente a partir de: Agosto 2018	Clave: UFD-LNU-PD-MN-28
	Versión: 1.0	Página 6 de 32

**LICENCIATURA EN NUTRICION**

**PRÁCTICAS PEDAGÓGICAS**

**CUATRIMESTRE:**

**ASIGNATURA:**

**NOMBRE DE LA PRÁCTICA: DEGUSTACIÓN DE FÓRMULAS ENTERALES.**

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 PEDAGÓGICAS DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN**

Dirección de Licenciatura y Posgrado	Vigente a partir de: Agosto 2018	Clave: UFD-LNU-PD-MN-28
	Versión: 1.0	Página 7 de 32

**FUNDAMENTACIÓN**

La Nutrición Enteral (NE) es una forma de Alimentación artificial que administra nutrientes químicamente definidos y parcial o totalmente digeridos a través del Tracto Gastrointestinal, incluye la alimentación por sonda nasogástrica, nasoyeyunal, gastrostomía, yeyunostomía, además del uso de suplementos orales. (1)

La NE tiene por objetivo:

- Prevenir o tratar la malnutrición para mejorar la condición clínica del paciente.
- Atenuar la respuesta metabólica al estrés, prevenir el daño oxidativo en las células, y modular favorablemente la respuesta inmune. Esto incluye la NE temprana, la administración apropiada de macro y micronutrientes y un meticuloso control glucémico.

La NE es una estrategia terapéutica proactiva que puede reducir la severidad de la enfermedad, disminuir las complicaciones y reducir los días de estancia hospitalaria. Impactando favorablemente en la evolución clínica del paciente. (2)

Parte del proceso de la terapia con NE, es la correcta selección de la fórmula a administrar. Por ello, es importante que el Licenciado en Nutrición conozca las características organolépticas de cada producto, así como de su composición química.

**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 PEDAGÓGICAS DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN**

Dirección de Licenciatura y Posgrado	Vigente a partir de: Agosto 2018	Clave: UFD-LNU-PD-MN-28
	Versión: 1.0	Página 8 de 32

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

**MANUAL DE PRÁCTICAS PEDAGÓGICAS DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN**

Dirección de Licenciatura y Posgrado	Vigente a partir de: Agosto 2018	Clave: UFD-LNU-PD-MN-28
	Versión: 1.0	Página 9 de 32

**LICENCIATURA EN NUTRICION**

**OCTAVO CUATRIMESTRE**

**NUTRICIÓN ENTERAL Y PARENTERAL**

NOMBRE DE LA PRÁCTICA	Degustación de Fórmulas enterales industrializadas. (3)	
RESPONSABLE:	M.N.C. Alicia Rodríguez Hernández	
ÁREA DE CEMA:		
DURACIÓN DE LA PRÁCTICA 2 horas	NÚMERO DE PRÁCTICA 1	HORARIO *en base a planeación

**OBJETIVO:**

Conocer las características físicas, químicas y organolépticas de las fórmulas enterales industrializadas, identificándolas de acuerdo con las clasificaciones vistas previamente en clase, y así lograr que el alumno sea capaz de reconocer los productos más aptos para la suplementación vía oral y pueda emplearlos en su práctica profesional.

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 PEDAGÓGICAS DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN**

Dirección de Licenciatura y Posgrado	Vigente a partir de: Agosto 2018	Clave: UFD-LNU-PD-MN-28
	Versión: 1.0	Página 10 de 32

**MATERIAL A UTILIZAR:**

Material	Cantidad
Inmunex o enterex hepatic	1 sobre
Alitraq	1 sobre
Nepro HP ó enterex Renal	1 lata
Pulmocare	1 lata
Prosure	1 lata
Nepro LP ó Suplena	1 lata
Glucerna ó enterex diabetic o Fresubin D	1 lata
Ensure ó Enterex o Fresubin	1 lata
Glutapack ó Glutamine Plus	1 sobre
Vasos desechables chicos	1 paquete
Agua embotellada	1 galón
Licuada con tapa y motor	1 pieza

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 PEDAGÓGICAS DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN**

Dirección de Licenciatura y Posgrado	Vigente a partir de: Agosto 2018	Clave: UFD-LNU-PD-MN-28
	Versión: 1.0	Página 11 de 32

**DESARROLLO:**

**Alumno:**

- Seguir cuidadosamente las instrucciones del docente para el inicio de la práctica.
- El alumno deberá ir degustando cada una de las diferentes fórmulas traídas a la clase, **NO DEBE OMITIR NINGUNA FÓRMULA.**
- Entregar ficha de actividad a docente al finalizar la práctica.

**Profesor:**

- Recepción de los alumnos.
- Explica claramente la forma de trabajo.
- Expone el contenido de la fórmula e interroga a los alumnos sobre ¿qué tipo de fórmula enteral es?
- Supervisión de la práctica.

**PROCEDIMIENTO:**

- Se preparan las fórmulas que vienen en polvo, tal como lo indica la etiqueta.
- Se colocará en los vasitos un poco de fórmula enteral para que el alumno la deguste, al beberla no deberá deglutirla rápidamente, sino permitir que las papilas se impregnen con el sabor del producto.
- El alumno deberá anotar en su cuadro los hallazgos de la degustación.
- Posteriormente, cada alumno beberá un poco de agua natural para eliminar los restos del producto consumido y poder probar la siguiente fórmula. Si es necesario, deje pasar unos minutos para probar la siguiente muestra.
- Hay que enjuagar el vasito antes de verter la fórmula nueva.
- Realizar este procedimiento hasta haber degustado todas las fórmulas.
- Desechar los vasitos en el lugar correspondiente.

**CUESTIONARIO**

- ¿Lograste identificar los ingredientes contenidos en cada fórmula?
- ¿Identificaste las diferentes distribuciones de macronutrientes de cada producto?

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 PEDAGÓGICAS DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN**

Dirección de Licenciatura y Posgrado	Vigente a partir de: Agosto 2018	Clave: UFD-LNU-PD-MN-28
	Versión: 1.0	Página 12 de 32

3. ¿Identificaste los suplementos que se pueden consumir vía oral?
4. ¿Te quedó clara la forma de elaboración de las fórmulas que vienen en polvo?
5. ¿Tienes más idea de qué tipo de suplemento utilizarías en determinada situación clínica?

- **Conclusiones:** El alumno anotará en su tabla qué suplementos son los más adecuados para administrar por vía oral, y además anotará sus conclusiones personales.

Observaciones

**COMPETENCIAS OBTENIDAS.**

- Capacidad de análisis.
- Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica.
- Conocimientos sobre el área de estudio y la profesión.
- Capacidad para tomar decisiones.
- Compromiso con su medio socio-cultural.
- Compromiso ético.
- Compromiso con la calidad.

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 PEDAGÓGICAS DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN**

Dirección de Licenciatura y Posgrado	Vigente a partir de: Agosto 2018	Clave: UFD-LNU-PD-MN-28
	Versión: 1.0	Página 13 de 32

**EVALUACIÓN**

ASPECTOS A EVALUAR	DESCRIPCIÓN	% PONDERACIÓN
Conceptual	Registra y sintetiza claramente toda la información relacionada con la clasificación de las fórmulas enterales industrializadas.	50%
Procedimental	Hace debido uso y manejo del equipo.	15%
Actitudinal	Asiste en tiempo y forma a su práctica para recibir las indicaciones y desarrollar sus actividades en un ambiente de respeto y colaboración.	20%
Cognitiva	Siempre utiliza los recursos cognitivos necesarios para el procesamiento de la información al momento de realizar su cuadro con datos de los productos.	15%
<b>TOTAL</b>		<b>100%</b>

**Bibliografía**

1. *Curso Life Long Learning: tópico 8, módulo 8.1, Indications and Contraindications of EN. ESPEN*
2. *Mc Clave, S.A, Martindale R.G., Vanek V.W, Mc Carthy M, Roberts P, Taylor B, et al. Guidelines for the provision and assessment of Nutrition Support Therapy in the Adult Critically Ill Patient. JPEN 2009, Vol. 33, No 3, págs.: 277-316*
3. *Charney P., Capítulo 7: Alimentación enteral: Indicaciones, opciones y fórmulas. Contenido en: Ciencia y Práctica del Apoyo Nutricional: Programa de estudio basado en casos clínicos. ASPEN.*

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 PEDAGÓGICAS DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN**

Dirección de Licenciatura y Posgrado	Vigente a partir de: Agosto 2018	Clave: UFD-LNU-PD-MN-28
	Versión: 1.0	Página 14 de 32

**ANEXO 1  
CONTROL DE PRÁCTICA DOCENTE**

NOMBRE DE LA PRÁCTICA:	DEGUSTACIÓN DE FÓRMULAS ENTERALES INDUSTRIALIZADAS
NUM. DE LA PRÁCTICA :	FECHA:
RESPONSABLE ACADÉMICO:	MNC ALICIA RODRÍGUEZ HERNÁNDEZ
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 

**MATERIAL**

MATERIAL A UTILIZAR	CANTIDAD	CONDICIONES DE RECEPCIÓN	CONDICIONES DE ENTREGA
LICUADORA CON MOTOR Y TAPA	1		

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

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 PEDAGÓGICAS DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN**

Dirección de Licenciatura y Posgrado	Vigente a partir de: Agosto 2018	Clave: UFD-LNU-PD-MN-28
	Versión: 1.0	Página 15 de 32

**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

**OBJETIVO:**

**MATERIAL A UTILIZAR:**

MATERIAL	CANTIDAD

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 PEDAGÓGICAS DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN**

Dirección de Licenciatura y Posgrado	Vigente a partir de: Agosto 2018	Clave: UFD-LNU-PD-MN-28
	Versión: 1.0	Página 16 de 32


Proporcionado por el alumno

**DESARROLLO:**

Producto	Color	Consistencia (ó textura)	Sabor	Olor	¿Es agradable tomarlo vía oral?	Ingredientes	Distribución macronutrientes
Alitraq							
Inmunex ó Enterex hepatic							
Nepro/enterex renal							
Suplena							
Pulmocare ó Prosure							
Ensure ó Nutre T ó enterex ó simirico							
Glucerna ó enterex diabetic ó simirico diab							
Glutapack ó							

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 PEDAGÓGICAS DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN**

Dirección de Licenciatura y Posgrado	Vigente a partir de: Agosto 2018	Clave: UFD-LNU-PD-MN-28
	Versión: 1.0	Página 17 de 32

glutamine plus (2 sobrecitos)							
----------------------------------	--	--	--	--	--	--	--

**COMPETENCIAS OBTENIDAS.**

**INDICADORES DE EVALUACIÓN**

**BIBLIOGRAFÍA:**

NOMBRE Y FIRMA DEL ALUMNO	NOMBRE Y FIRMA DEL DOCENTE
---------------------------	----------------------------

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 PEDAGÓGICAS DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN**

Dirección de Licenciatura y Posgrado	Vigente a partir de: Agosto 2018	Clave: UFD-LNU-PD-MN-28
	Versión: 1.0	Página 18 de 32

**LICENCIATURA EN NUTRICION**

**PRÁCTICAS PEDAGÓGICAS**

**CUATRIMESTRE:**

**ASIGNATURA:**

**NOMBRE DE LA PRÁCTICA: ELABORACIÓN DE FÓRMULAS ARTESANALES.**

<b>ELABORÓ</b>	<b>REVISÓ</b>	<b>AUTORIZÓ</b>	<b>LIBERÓ</b>
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 PEDAGÓGICAS DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN**

Dirección de Licenciatura y Posgrado	Vigente a partir de: Agosto 2018	Clave: UFD-LNU-PD-MN-28
	Versión: 1.0	Página 19 de 32

**FUNDAMENTACIÓN**

La Nutrición Enteral (NE) es una forma de Alimentación artificial que administra nutrientes químicamente definidos y parcial o totalmente digeridos a través del Tracto Gastrointestinal, incluye la alimentación por sonda nasogástrica, nasoyeyunal, gastrostomía, yeyunostomía, además del uso de suplementos orales. (1)

La NE tiene por objetivo:

- Prevenir o tratar la malnutrición para mejorar la condición clínica del paciente.
- Atenuar la respuesta metabólica al estrés, prevenir el daño oxidativo en las células, y modular favorablemente la respuesta inmune. Esto incluye la NE temprana, la administración apropiada de de macro y micronutrientes y un meticuloso control glucémico.

La NE es una estrategia terapéutica proactiva que puede reducir la severidad de la enfermedad, disminuir las complicaciones y reducir los días de estancia hospitalaria. Impactando favorablemente en la evolución clínica del paciente. (2)

La NE artesanal es una alimentación en la cual, se utilizan alimentos suaves o líquidos que sustituyen o se adicionan a una fórmula industrializada.

Se puede decir que la NE artesanal es una fórmula licuada o en consistencia de puré que se administra por sonda nasogástrica o nasoyeyunal y por gastrostomía.

Con la introducción en 1950 de las primeras fórmulas comerciales, la práctica de la NE artesanal fue disminuyendo gradualmente. Sin embargo, en la actualidad, hay interés por regresar a la administración de alimentos “completos” para la Nutrición de los pacientes alimentados por sonda.

Muchos médicos están dudosos en recomendar la NE artesanal, esto debido al riesgo potencial de contaminación microbiana, la variabilidad de la composición nutrimental, y el aumento del tiempo clínico. No obstante, mientras haya una adecuada selección del paciente, la creación correcta de la receta, buenas prácticas de higiene y seguimiento por parte de un especialista de la Nutrición, la NE artesanal puede ser una alternativa viable a las fórmulas enterales comerciales. (4)

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 PEDAGÓGICAS DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN**

Dirección de Licenciatura y Posgrado	Vigente a partir de: Agosto 2018	Clave: UFD-LNU-PD-MN-28
	Versión: 1.0	Página 20 de 32

INSTRUCTIVO DE LLENADO PARA FORMATO DE PRÁCTICAS

8. Ficha de identificación de la práctica:

8.1 Nombre de la práctica: Indica la práctica que se realizara

8.2 Nombre del responsable: Indica el responsable académico de la práctica

8.3 Laboratorio de CEMA: Indica el laboratorio en el cual se desarrollara la práctica.

8.4 Duración de la práctica: Indica el tiempo en el cual se desarrollara la práctica.

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

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

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

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

11. Desarrollo:

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

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

12. 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.

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

14. 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

**MANUAL DE PRÁCTICAS PEDAGÓGICAS DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN**

Dirección de Licenciatura y Posgrado	Vigente a partir de: Agosto 2018	Clave: UFD-LNU-PD-MN-28
	Versión: 1.0	Página 21 de 32

**LICENCIATURA EN NUTRICION**

**OCTAVO CUATRIMESTRE**

**NUTRICIÓN ENTERAL Y PARENTERAL (NUEAE-845)**

NOMBRE DE LA PRÁCTICA	Elaboración de fórmulas artesanales. (3,4)	
RESPONSABLE:	M.N.C. Alicia Rodríguez Hernández	
ÁREA DE CEMA:		
DURACIÓN DE LA PRÁCTICA 2 horas	NÚMERO DE PRÁCTICA 2	HORARIO *en base a planeación

**OBJETIVO:**

Elaborar una fórmula artesanal de acuerdo a los requerimientos energéticos y de macronutrientes calculados para un caso clínico elaborado previamente.  
Evaluar las características de las fórmulas que prescribimos a los pacientes y ver si son de fácil preparación, así como si se obtienen las consistencias deseadas.

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 PEDAGÓGICAS DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN**

Dirección de Licenciatura y Posgrado	Vigente a partir de: Agosto 2018	Clave: UFD-LNU-PD-MN-28
	Versión: 1.0	Página 22 de 32

**MATERIAL A UTILIZAR:**

Material	Cantidad
Dieta polimérica en polvo	1 bote
Licuada con motor y tapa	3 piezas
Taza medidora	3 piezas
Jarras con capacidad mínima de 2 litros	3 piezas
Colador de malla fina o manta de cielo	3 piezas
Agua embotellada o caldo de verduras	Lo necesario
Franela o trapo de limpieza	3 piezas
Toallas de papel para secar o toalla para secar utensilios	Lo necesario
Jabón para trastes y fibra	1 pieza
Alimentos (ya cocidos si es el caso)	Leche de vaca, atole de harina de arroz sin leche, pan integral, pan blanco, galletas marías, avena cruda o amaranto, pollo ó atún ó carne molida ó huevo, manzana o pera cocida, zanahoria o chayote cocido, miel caro o azúcar, nueces, almendras o cacahuates
Báscula para pesar alimentos	1 pieza

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 PEDAGÓGICAS DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN**

Dirección de Licenciatura y Posgrado	Vigente a partir de: Agosto 2018	Clave: UFD-LNU-PD-MN-28
	Versión: 1.0	Página 23 de 32

Cuchara para servir	3 piezas
Vasitos desechables pequeños	1 paquete
Mandil o bata, cubrebocas, guantes, cofia.	1 pieza de cada uno por alumno.
1 recipiente de 1 litro	3 piezas

**DESARROLLO:**

**Alumno:**

- d) Seguir cuidadosamente las instrucciones del docente para el inicio de la práctica.
- e) El alumno deberá ir degustando cada una de las diferentes fórmulas traídas a la clase, **NO DEBE OMITIR NINGUNA FÓRMULA.**
- f) Entregar ficha de actividad a docente al finalizar la práctica.

**Profesor:**

- e) Recepción de los alumnos.
- f) Explica claramente la forma de trabajo.
- g) Expone el contenido de la fórmula e interroga a los alumnos sobre los ingredientes de las fórmulas y sus características organolépticas.
- h) Supervisión de la práctica.

**PROCEDIMIENTO:**

Previamente se resolvió un caso clínico en clase y se realizó el cálculo de alimentos por el sistema de equivalentes para determinar la cantidad de alimentos a traer para la práctica, cumpliendo con las siguientes condiciones:

**Equipo 1:** utilizar leche de vaca, pollo (si quieren también huevo cocido), pan blanco (pueden agregar galletas marías), el resto de los alimentos como lo prefieran.

**Equipo 2:** utilizar atole sin leche, atún en agua, pan integral, el resto de los alimentos como lo prefieran.

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 PEDAGÓGICAS DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN**

Dirección de Licenciatura y Posgrado	Vigente a partir de: Agosto 2018	Clave: UFD-LNU-PD-MN-28
	Versión: 1.0	Página 24 de 32

**Equipo 3:** Utilizar agua o caldo, utilizar dieta polimérica en polvo, carne molida de res, pan integral y avena cruda, el resto de los alimentos como prefieran.

**Instrucciones de preparación**

Se sugiere licuar los alimentos de la siguiente manera:

- Poner a remojar los panes o galletas con la leche, el atole, el agua ó el caldo.
- Agregar los jugos.
- Agregar los alimentos sólidos (pollo, suplementos en polvo, verduras, etc.) → **las carnes se pesan ya cocidas.**
- Agregar el aceite.
- Al terminar de licuar, se debe colar la mezcla resultante en un colador de malla fina o en una manta de cielo, se vuelve a licuar la fórmula y se vuelve a colar.
- Se deben agregar agua purificada (garrafón o embotellada) hasta completar \_\_\_\_\_ ml en total. (Este último punto lo dejamos pendiente para revisarlo juntos)

Evaluar características de las fórmulas: Cada equipo dará su conclusión.

	Color	Consistencia (ó textura)	Sabor	Olor	Ingredientes Utilizados	¿Los alimentos utilizados fueron adecuados? Si, No, ¿por qué?
Equipo 1 Costo:						
Equipo 2 Costo:						

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 PEDAGÓGICAS DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN**

Dirección de Licenciatura y Posgrado	Vigente a partir de: Agosto 2018	Clave: UFD-LNU-PD-MN-28
	Versión: 1.0	Página 25 de 32

Equipo 3 Costo:								
-----------------------	--	--	--	--	--	--	--	--

- **Conclusiones:** El alumno anotará sus conclusiones personales.

Observaciones

**COMPETENCIAS OBTENIDAS.**

- Capacidad de análisis.
- Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica.
- Conocimientos sobre el área de estudio y la profesión.
- Capacidad para tomar decisiones.
- Capacidad para trabajar en equipo.
- Compromiso con su medio socio-cultural.
- Compromiso ético.
- Compromiso con la calidad.

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 PEDAGÓGICAS DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN**

Dirección de Licenciatura y Posgrado	Vigente a partir de: Agosto 2018	Clave: UFD-LNU-PD-MN-28
	Versión: 1.0	Página 26 de 32

**EVALUACIÓN**

ASPECTOS A EVALUAR	DESCRIPCIÓN	% PONDERACIÓN
Conceptual	Registra y sintetiza claramente toda la información relacionada con la clasificación de las fórmulas enterales artesanales.	50%
Procedimental	Hace debido uso y manejo del equipo, además de llevar a cabo cada uno de los pasos de la elaboración de la fórmula correctamente.	15%
Actitudinal	Asiste en tiempo y forma a su práctica para recibir las indicaciones y desarrollar sus actividades en un ambiente de respeto y colaboración.	20%
Cognitiva	Siempre utiliza los recursos cognitivos necesarios para el procesamiento de la información al momento de realizar su cuadro con datos de los productos.	15%
<b>TOTAL</b>		<b>100%</b>

**Bibliografía**

1. *Curso Life Long Learning: tópico 8, módulo 8.1, Indications and Contraindications of EN. ESPEN*
2. *Mc Clave, S.A, Martindale R.G., Vanek V.W, Mc Carthy M, Roberts P, Taylor B, et al. Guidelines for the provision and assessment of Nutrition Support Therapy in the Adult Critically Ill Patient. JPEN 2009, Vol. 33, No 3, págs.: 277-316*
3. *Charney P., Capítulo 7: Alimentación enteral: Indicaciones, opciones y fórmulas. Contenido en: Ciencia y Práctica del Apoyo Nutricional: Programa de estudio basado en casos clínicos. ASPEN.*
4. *Walia C, Van Hoorn M, Edlbeck A, Feuling M.B, The Registered Dietitian Nutritionist's guide to homemade tube feeding. JAND 2016.02.007*

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 PEDAGÓGICAS DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN**

Dirección de Licenciatura y Posgrado	Vigente a partir de: Agosto 2018	Clave: UFD-LNU-PD-MN-28
	Versión: 1.0	Página 27 de 32

**ANEXO 1  
CONTROL DE PRÁCTICA DOCENTE**

NOMBRE DE LA PRÁCTICA:	ELABORACION DE FORMULAS ARTESANALES
NUM. DE LA PRÁCTICA :	FECHA:
RESPONSABLE ACADÉMICO:	MNC ALICIA RODRÍGUEZ HERNÁNDEZ
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 

**MATERIAL**

MATERIAL A UTILIZAR	CANTIDAD	CONDICIONES DE RECEPCIÓN	CONDICIONES DE ENTREGA
Licuada con motor y tapa	1		
Taza medidora	1		
Jarras con capacidad mínima de 2 litros	1		
Colador de malla fina o manta de cielo	1		
Franela o trapo de limpieza	1		
Toallas de papel para secar o toalla para secar	Las necesarias		

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 PEDAGÓGICAS DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN**

Dirección de Licenciatura y Posgrado	Vigente a partir de: Agosto 2018	Clave: UFD-LNU-PD-MN-28
	Versión: 1.0	Página 28 de 32

utensilios			
Jabón para trastes y fibra	1		
Báscula para pesar alimentos	1		
Cuchara para servir	1		
Vasitos desechables pequeños	Los necesarios por equipo		
1 recipiente de 1 litro	1		
Mandil o bata, cubrebocas, guantes, cofia.	1 pieza de cada uno por alumno		

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

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 PEDAGÓGICAS DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN**

Dirección de Licenciatura y Posgrado	Vigente a partir de: Agosto 2018	Clave: UFD-LNU-PD-MN-28
	Versión: 1.0	Página 29 de 32

**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

**OBJETIVO:**

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 PEDAGÓGICAS DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN**

Dirección de Licenciatura y Posgrado	Vigente a partir de: Agosto 2018	Clave: UFD-LNU-PD-MN-28
	Versión: 1.0	Página 31 de 32

**DESARROLLO:**

	Color	Consistencia (ó textura)	Sabor	Olor	Ingredientes Utilizados	¿Los alimentos utilizados fueron adecuados? Si, No, ¿por qué?
Equipo 1 Costo:						
Equipo 2 Costo:						
Equipo 3 Costo:						

**COMPETENCIAS OBTENIDAS.**

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 PEDAGÓGICAS DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN**

Dirección de Licenciatura y Posgrado	Vigente a partir de: Agosto 2018	Clave: UFD-LNU-PD-MN-28
	Versión: 1.0	Página 32 de 32

**INDICADORES DE EVALUACIÓN**

**BIBLIOGRAFÍA:**

NOMBRE Y FIRMA DEL ALUMNO	NOMBRE Y FIRMA DEL DOCENTE
---------------------------	----------------------------

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