



**UNIVERSIDAD ESTATAL DE MILAGRO**

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD**

**CARRERA DE NUTRICIÓN HUMANA**

**PROGRAMA DE PRÁCTICAS PRE-PROFESIONALES**

**MILAGRO - ECUADOR**

## PROGRAMA DE PRÁCTICAS PRE-PROFESIONALES

### JUSTIFICACIÓN

Los estudiantes de la carrera de licenciatura en Nutrición Humana de la Universidad Estatal de Milagro con el fin de desarrollar habilidades y destrezas relacionadas al ejercicio del área profesional, realizan las prácticas pre-profesionales, basados en el Art. 89 del Reglamento de Régimen Académico que indica que las practicas pre-profesionales “Son actividades de aprendizaje orientadas a la aplicación de conocimientos y al desarrollo de destrezas y habilidades específicas que un estudiante debe adquirir para un adecuado desempeño en su futura profesión. Estas prácticas deberán ser de investigación-acción y se realizarán en el entorno institucional, empresarial o comunitario, público o privado, adecuado para el fortalecimiento del aprendizaje. Las prácticas pre profesionales o pasantías son parte fundamental del currículo conforme se regula en el Reglamento.”

Para el caso de las carreras de Salud, como Nutrición Humana, se realiza el internado rotativo, que es considerado como practicas pre-profesionales según lo indica el Art. 94 en su literal 7c, del mismo Reglamento de Régimen Académico, “ En el caso de las carreras de tercer nivel o de grado de medicina humana y otras carreras que tengan internado rotativo éste se considerará como prácticas pre-profesionales cuya carga académica podrá estar o no dentro de la malla curricular, en el caso de que estas horas no estén contempladas en la malla curricular, se considerarán un requisito de graduación.”

El Internado forma parte del Plan de estudios de la Carrera de Nutrición Humana de la Universidad Estatal de Milagro y está incluido dentro de la carga horaria de la malla como practica pre-profesional. Es un programa académico de la carrera, en el que se desarrollan módulos con carga horaria teórica con predominio de la actividad práctica, se ubica en el séptimo y octavo semestre. Su propósito es aplicar y profundizar los conocimientos, habilidades, destrezas y actitudes adquiridos en su formación, para garantizar el cumplimiento del perfil de egreso, en el marco de códigos éticos de la profesión.

El Internado rotativo se fundamenta en la norma técnica emitida por el MSP, el reglamento de prácticas pre-profesionales de la Universidad Estatal de Milagro, los convenios marco y específicos con el MSP, y el Reglamento de Régimen Académico.

<b>CUADRO RESUMEN DE ESTRUCTURA CURRICULAR DE LA CARRERA DE NUTRICIÓN HUMANA</b>		
<b>PERIODOS</b>	<b>HORAS DE PRÁCTICAS PREPROFESIONALES</b>	<b>TOTAL DE HORAS</b>
<b>8</b>	<b>1070</b>	<b>4630</b>

Las prácticas pre-profesionales en la carrera de Nutrición Humana bajo la modalidad de internado rotativo se realizan en un periodo de dos semestres, abarcando dos áreas del conocimiento: clínica y comunitaria. Las actividades que los estudiantes cumplen durante las prácticas pre-profesionales integran conocimientos de las asignaturas impartidas de primero a sexto semestre de la carrera, complementando los conocimientos, habilidades, destrezas, actitudes y valores, adquiridos durante el transcurso de la carrera, desarrollando las competencias profesionales para garantizar una atención nutricional eficaz.

Durante los primeros años del desarrollo la carrera los estudiantes de Nutrición Humana adquieren conocimientos y habilidades básicas que le servirán como cimientos fundamentales para alcanzar los resultados de aprendizaje en las materias profesionalizantes, las que le proporcionarán conocimientos y habilidades propias del Nutricionista, es decir las enmarcadas en el proceso de atención nutricional, las mismas que serán aplicadas durante el internado rotativo.

Las obligaciones del estudiante durante el año de internado rotativo son académicas con la Universidad, y laboral con el MSP, teniendo que integrarse al trabajo del equipo de salud, con responsabilidad y compromiso, siéndole asignadas: las áreas o servicios, los docentes, y la institución, estableciéndose un compromiso social con la comunidad.

El énfasis de este programa está en el componente práctico, mediante la aplicación del método trabajo-estudios, en el que los internos asumen responsabilidades técnicas y administrativas, supervisadas por la Facultad Ciencias de la Salud y por las Unidad Operativas/Hospitales.

Las/os estudiantes serán capaces de saber, saber hacer, saber ser y saber convivir para comprender, hacer y transferir con sujeción a la realidad local, nacional, respetando la diversidad y la convivencia armónica con la naturaleza; y sus acciones se enmarcan en actividades de promoción de la salud, atención nutricional al paciente, gestión e investigación. Las/os estudiantes internas/os rotativas/os, estarán en calidad de becarios por 2 semestres,

amparados por el Convenio Interinstitucional MSP- Red de Servicios Públicos de Salud con la Universidad Estatal de Milagro en los diferentes servicios de la red pública de salud, de las áreas comunitaria y hospitalaria de la zonal 5 o donde exista el requerimiento por parte del MSP.

Los Internos de Nutrición realizarán la aplicación del proceso de atención nutricional que implica evaluación, diagnóstico, intervención y monitoreo lo aplicarán tanto a pacientes sanos como enfermos que se encuentren en las Unidades Operativas u hospitales designados por el MSP, fortaleciendo, desarrollando destrezas y habilidades en el desempeño de sus funciones.

#### **OBJETIVO GENERAL**

- Las prácticas pre-profesionales cumplen el objetivo de Integrar los saberes aprendidos durante el transcurso de la carrera logrando en el estudiante, el desarrollo de habilidades de resolución de problemas, dotándoles de capacidades para ejecutar planes de acción pertinentes a la problemática nutricional detectada, basados en la evidencia científica, pensamiento crítico, humanismo, valores y ética profesional.

#### **OBJETIVOS ESPECIFICOS**

- Aplicar el proceso de atención nutricional mediante la evaluación, diagnóstico, intervención y monitoreo en pacientes hospitalizados y ambulatorios en los diferentes grupos etarios.
- Desarrollar planes de intervención nutricional a nivel comunitario de acuerdo a las estrategias vigentes en el país.
- Administrar servicios de alimentación hospitalarios en base a los requerimientos y recursos disponibles.

Aportan al cumplimiento de los objetivos de las prácticas pre-profesionales, los conocimientos y resultados de aprendizaje adquiridos en la unidad básica y profesional. Básica: Identificación de los hábitos alimentarios en la población mediante la aplicación de instrumentos que permitan determinar las condiciones de salud y nutrición de los diferentes grupos etarios, análisis de la realidad del estado nutricional del individuo y población, a partir de factores de carácter socioeconómico, cultural, político, religión, tanto a nivel local, regional y nacional. Profesional: Evaluación del estado nutricional mediante datos antropométricos, bioquímicos y dietarios de acuerdo a las necesidades y estado de salud de nutrición de los diversos grupos etarios. Implementación de procesos de intervención alimentaria nutricional.

## **DURACIÓN**

El internado rotativo dura 12 meses (dos semestres), repartido en cuatro ciclos de tres meses cada uno, semanalmente el estudiante debe cumplir 30 horas asistenciales que se realizan en los Hospitales del MSP y en las Unidades Operativas (dispensarios del MSP) y 10 horas académicas que se reciben en la Universidad Estatal de Milagro

Total carga horaria: 1070 horas durante todo el Internado

Total de semanas: 48 – 52 Semanas = 12 Meses

Duración de cada ciclo: 13 Semanas de duración = 91 días

El Internado Rotativo está conformado por 4 ciclos. En séptimo semestre consta de tres materias: Salud Pública Nutricional, Nutrición en situaciones de riesgo y Administración de Servicios de Alimentación; en octavo semestre consta de cuatro materias: Nutrición Clínica, Evaluación Nutricional, Educación nutricional y Salud Pública Nutricional; Cumpliendo por lo tanto, actividades en los niveles primario, secundario y terciario de salud.

### **Escenarios:**

- Rotación Salud Pública Nutricional: Unidades Operativas pertenecientes a la zona 5 o donde el MSP lo asigne conforme requerimiento.
- Rotación Nutrición en situaciones de riesgo: Hospitales pertenecientes a la zona 5 o donde el MSP lo asigne conforme requerimiento.
- Rotación Nutrición Clínica: Hospitales pertenecientes a la zona 5 o donde el MSP lo asigne conforme requerimiento.
- Rotación Evaluación Nutricional: Hospitales pertenecientes a la zona 5 o donde el MSP lo asigne conforme requerimiento.
- Rotación Administración de Servicios de Alimentación: Hospitales pertenecientes a la zona 5 o donde el MSP lo asigne conforme requerimiento.
- Rotación Educación nutricional: Unidades Operativas pertenecientes a la zona 5 o donde el MSP lo asigne conforme requerimiento.

## **FUNCIONES DEL INTERNADO**

Las funciones del Interno de Nutrición, son las propias del ejercicio profesional, esto es:

- Funciones de Cuidado Directo, ejecutadas en áreas de prevención, promoción y tratamiento nutricional mediante la aplicación de evaluación subjetiva y objetiva en diversas instituciones de salud, sean estas estatales, privadas o semiprivadas, con las que se establecen, los convenios correspondientes.
- Funciones Administrativas, se desarrollan a nivel institucional y comunitario en los diversos niveles o jerarquía, cuyo componente son la planificación que incluye el diagnóstico, organización, ejecución y evaluación.
- Funciones Educativas, que comprende educación formal e informal dirigidas al personal de nutrición, familiares o usuarios, a la comunidad o a grupos informales de apoyo al sistema de salud.
- Funciones de Investigación Documental o de Campo, en respuesta a las necesidades prioritarias de los servicios hospitalarios y comunidad. Estas prevén dentro de su esquema las medidas de intervención inmediata y mediata en búsqueda del cambio de situación, problema objeto de estudio, con la aplicación de proyectos a corto, mediano y largo plazo.

#### RECURSOS QUE INTERVIENEN

RECURSOS HUMANOS	INFRAESTRUCTURA	EQUIPOS	MATERIALES
Estudiantes	Hospitales	Basculas	Formatos de encuestas
Tutores	Unidades Operativas	Tallimetros	Guías
Jefe de Docencia de la Unidad Asistencial	Universidad Estatal de Milagro	Citas métricas	Convenios
Coordinadora de prácticas pre-profesionales		Caliper o plicometro	
Director de carrera			
Coordinador zonal			
Secretaría técnica UNEMI			

**CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES PRACTICAS PRE-PROFESIONALES**

**CARRERA DE NUTRICION Y DIETETICA**





parte de La coordinación zonal		
5	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Coordinación zonal</li> <li>• Hospitales Operativas</li> <li>• Tutor Internado-UNEMI</li> </ul>	
6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tutor Internado-UNEMI</li> </ul>	
7	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Coordinación zonal</li> <li>• Hospitales Operativas</li> <li>• Tutor Internado-UNEMI</li> </ul>	
8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tutor Internado-UNEMI</li> </ul>	

**CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES DE PRACTICAS PRE-PROFESIONALES  
COHORTE QUE INICIA EN SEPTIEMBRE**

		MESES Y SEMANAS																																																			
		AGOSTO				SEPTIEMBRE				OCTUBRE				NOVIEMBRE				DICIEMBRE				ENERO				FEBRERO				MARZO				ABRIL				MAYO				JUNIO				JULIO				AGOSTO			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4				
Nº	ACTIVIDAD	RESPONSABLES																																																			
1	Reunión de asignación de plazas	<ul style="list-style-type: none"> <li>Talento Humano del MSP (Quito)</li> <li>Delegado de la UNEMI</li> </ul>																																																			
2	Asignación de plazas a la carrera	<ul style="list-style-type: none"> <li>Talento Humano del MSP (Quito)</li> </ul>																																																			
3	Inducción a los estudiantes por parte de la UNEMI	<ul style="list-style-type: none"> <li>Coordinación de prácticas profesionales</li> <li>Dirección de carrera</li> <li>Tutor Internado-Nutrición Humana</li> </ul>																																																			
4	Inducción a los estudiantes	<ul style="list-style-type: none"> <li>Coordinación zonal</li> <li>Hospitales</li> </ul>																																																			



## Distributivo del Internado Rotativo

SEPTIMO SEMESTRE			
ASIGNATURA	NUMERO DE HORAS	HORARIO	INSTITUCION
Salud Publica Nutricional	100	8 h/día	M.S.P.
Nutrición en situaciones de riesgo	100	8 h/día	M.S.P.
Administración de servicios de alimentación	230	8 h/día	M.S.P.
OCTAVO SEMESTRE			
ASIGNATURA	NUMERO DE HORAS	HORARIO	INSTITUCION
Nutrición Clínica	160	8 h/día	M.S.P.
Educación Nutricional	160	8 h/día	M.S.P.
Evaluación Nutricional	160	8 h/día	M.S.P.
Salud Publica Nutricional	160	8 h/día	M.S.P.



<b>UNIVERSIDAD ESTATAL DE MILAGRO</b>	
<b>FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD</b>	
<b>LICENCIATURA NUTRICIÓN HUMANA</b>	
<b>SISTEMA DE PRÁCTICAS PRE PROFESIONALES</b>	

**TEMA :**

**SALUD PÚBLICA NUTRICIONAL**

La Salud Pública es la disciplina encargada de la protección de la salud a nivel poblacional tiene un estrecho vínculo con la atención primaria de la salud, educación y promoción de la salud. Es uno de los pilares en la formación de todo profesional de la salud.

**DURACIÓN** 100 HORAS

**TIPO DE PRACTICA** Práctica pre profesional Internado Rotativo

<b>UNIDADES DE INTEGRACIÓN CURRICULAR:</b>	<b>Unidad básica</b> Aporta el conocimiento teórico sobre los hábitos alimenticios como un factor clave en el desarrollo cultural del ser humano, e identifica los componentes de la seguridad alimentaria a nivel del hogar y comunitaria. La asignatura que orientan a la integración curricular es: Antropología Nutricional y Seguridad e higiene alimentaria.
	<b>Unidad profesional</b> Aporta el conocimiento sobre los problemas alimentarios nutricionales y de salud relacionados con alimentación en el ámbito nacional, además de las estrategias nutricionales a emplear que fomenten hábitos alimentarios. Las asignaturas que orientan a la integración curricular son: Epidemiología Nutricional, Nutrición Comunitaria y Salud Pública y Nutrición.
	<b>Unidad de titulación</b> Comprende, aplica y ejecuta programas que resuelven problemas a nivel comunitario nutricional. Las asignaturas que orientan a la integración curricular son: Metodología de la Investigación, bioestadística, Diseño de investigación, y Evaluación de investigación.

**Asignaturas:**

Nutrición Comunitaria	Antropología Nutricional	Seguridad e higiene Alimentaria	Educación Alimentaria Nutricional	Salud pública y Nutrición	Diseño de la Investigación	Evaluación de proyectos
<b>NUCLEOS BÁSICOS</b>	Salud y bienestar	Alimentación	Intervención	Cultura y educación		
	Sustentan el	Hace referencia	La aplicación del	Hace referencia al análisis de las		

	aprendizaje morfológico, fisiológico y patológico del ser humano, las asignaturas de este Núcleo básico son: Morfología, fisiopatología, Sociedad salud y nutrición psicología y salud.	a los principios básicos de la nutrición y alimentación del individuo en condiciones normales, las asignaturas de este núcleo básico son: Nutrición general, Bromatología, seguridad e higiene alimentaria, procesos de Tecnología alimentaria.	proceso de asistencia nutricional (PAN) en individuos sanos y enfermos, las asignaturas de este núcleo básico son: Evaluación nutricional, dietoterapia, técnica dietética, nutrición clínica, nutrición Comunitaria.	de costumbres alimentarias ancestrales y al entorno como factores que influyen en el estado nutricional, las asignaturas de este núcleo básico son: Antropología nutricional, realidad nacional, Educación nutricional		
<b>OBJETO DE ESTUDIO DE INTERES</b>	Realizar acciones que promuevan la elaboración de políticas nutricionales, fomento del marketing social en alimentación, creación de entornos favorables y seguros para facilitar las opciones Saludables, capacitación (aprendizaje de conocimientos y habilidades prácticas) de los consumidores, reorientación de los servicios de nutrición, alimentación y restauración, y potenciación de la acción comunitaria, mediante la participación activa de los consumidores.					
<b>PROFESOR SUPERVISOR</b>	Pamela Ruiz Polit					
<b>OBJETIVO</b>	<b>Resultado de aprendizaje</b>	<b>DESTREZA</b>	<b>HABILIDAD ESPECIFICA</b>	<b>ACTIVIDADES</b>	<b>ENTREGABLE</b>	<b>CONVENIO</b>
Mejorar la salud de la población, así como el control y la erradicación de las	Describir el estado de salud de la población identificando sus	Diseñar, organizar, poner en marcha y evaluar programas	Aplica el proceso del PAN a nivel comunitario	Aplicar y monitorear las estrategias nutricionales implementadas por el Ministerio de Salud.	Informe	Ministerio de Salud Publica

enfermedades	componentes y la planificación de la intervención nutricional a realizar	de educación nutricional orientados hacia el campo ocupacional, escolar, colectivos de riesgo o población en general .  Asesorar el planteamiento de objetivos nutricionales y guías dietéticas en beneficio de la población	<p>Fomentar prevención y promoción de la salud a través de los programas nutricionales establecidos por el Ministerio de Salud, de acuerdo a las condiciones socioculturales de la población.</p> <p>Realizar educación alimentaria nutricional de acuerdo a los objetivos de cada programa nutricional</p> <p>Fortalecer los diferentes clubes con competencia nutricional implementados por el Ministerio de Salud.</p> <p>Participar en eventos, ferias, casas abiertas entre otros que el Ministerio de Salud considere pertinente.</p> <p>Otras actividades que el Ministerio de Salud considere pertinente</p>	
--------------	--	--	--	--



UNIVERSIDAD ESTATAL DE MILAGRO						
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD						
LICENCIATURA NUTRICIÓN HUMANA						
SISTEMA DE PRÁCTICAS PRE PROFESIONALES						
<b>TEMA</b>						
<b>NUTRICIÓN EN SITUACIONES DE RIESGO</b>						
La nutrición en Situaciones de Riesgo, permite prevenir la desnutrición de la población afectada por el desastre. La alimentación y nutrición como sector técnico y ámbito de acción tienen un papel central y esencial en la prevención, mitigación y preparación frente a los riesgos de desastres y en la respuesta humanitaria una vez que estos ocurren.						
<b>DURACIÓN</b>	100 horas					
<b>TIPO DE PRACTICA</b>	Práctica pre profesional Internado Rotativo					
<b>UNIDADES DE INTEGRACIÓN CURRICULAR:</b>	Aporta el conocimiento teórico sobre las bases fundamentales del conocimiento y marco de trabajo en seguridad alimentaria y nutrición. Las asignaturas que orientan a la integración curricular son: Nutrición General, Seguridad e higiene Alimentaria, dietética.					
<b>Unidad profesional</b>	Aporta el conocimiento para la implementación de planes de alimentación, que incluye estimación de alimentos disponibles, cálculo de las necesidades alimentarias e la población afectada, determinación de raciones alimentarias de acuerdo a las características de la población y duración estimada de los efectos del desastre sobre la misma. Las asignaturas que orientan a la integración curricular son: Dietoterapia, Evaluación del Estado Nutricional, Nutrición Comunitaria.					
<b>Unidad de titulación</b>	Desarrolla planes de alimentación en casos de desastres. Las asignaturas que orientan a la integración curricular son: Bioestadística, diseño de investigación, epidemiología					
<b>Asignaturas:</b>						
Nutrición General	Seguridad Alimentaria	Dietética	Dietoterapia	Evaluación del Estado Nutricional	Diseño de la Investigación	Bioestadística



NUCLEOS BÁSICOS	Salud y bienestar	Alimentación	Intervención	Cultura y educación	
	Sustentan el aprendizaje morfológico, fisiológico y patológico del ser humano, las asignaturas de este núcleo básico son: Sociedad y Salud y Nutrición.	Hace referencia a los principios básicos de la nutrición y alimentación del individuo en condiciones normales, las asignaturas de este núcleo básico son: Nutrición general, Seguridad e higiene Alimentaria, dietética.	La aplicación del proceso de asistencia nutricional (PAN) en individuos sanos y enfermos, las asignaturas de este núcleo básico son: Nutrición en Situaciones especiales.	Hace referencia al análisis de las costumbres alimentarias ancestrales y al entorno como factores que influyen en el estado nutricional, las asignaturas de este núcleo básico son: Antropología nutricional, Educación nutricional	
OBJETO DE INTERES	Identificar oportunamente individuos o poblaciones en riesgo y desarrollar planes de alimentación, que incluye estimación de alimentos disponibles, cálculo de las necesidades alimentarias e la población afectada, determinación de raciones alimentarias de acuerdo a las características de la población y duración estimada de los efectos del desastre sobre la misma.				
PROFESOR SUPERVISOR	Pamela Ruiz Polit				
OBJETIVO	<b>Resultado de aprendizaje</b>	<b>DESTREZA</b>	<b>HABILIDAD ESPECIFICA</b>	<b>ACTIVIDADES</b>	<b>ENTREGABLE</b>
Desarrollar planes de alimentación en situaciones de riesgo.	Aplicar planes de alimentación en individuos o poblaciones en situaciones de riesgo.	Evalúa el Estado Nutricional  Desarrolla planes de alimentación de acuerdo a los requerimientos.	Aplica el proceso del PAN en el adulto	Recopilar la información necesaria para la Evaluación del Estado Nutricional por medio de la historia clínica y el interrogatorio.  Estimación de alimentos disponibles	Informe  Ministerio de Salud Pública  <b>CONVENIO</b>


Determinar requerimientos nutricionales.	
Determinación de raciones alimentarias.	
Monitoreo y seguimiento	
Evaluación	



<b>UNIVERSIDAD ESTATAL DE MILAGRO</b> <b>FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD</b> <b>LICENCIATURA NUTRICIÓN HUMANA</b> <b>SISTEMA DE PRÁCTICAS PRE PROFESIONALES</b>	
<b>TEMA :</b>	
<b>SERVICIOS DE ALIMENTACION</b>	
Los servicios de alimentación son áreas encargadas de proveer la alimentación y menús que cumplan con los requerimientos nutricionales de los beneficiarios, preparados y servidos según las normas oficiales vigentes, en materia del manejo higiénico de los alimentos y procurando la sustentabilidad en sus procesos de producción y servicio.	
<b>DURACIÓN</b>	160 HORAS
<b>TIPO DE PRACTICA</b>	Práctica pre profesional   Internado Rotativo
<b>UNIDADES DE INTEGRACIÓN CURRICULAR:</b>	<b>Unidad básica</b> Aporta conocimientos teórico sobre los instrumentos, métodos, técnicas, formulaciones y equivalencias en la estandarización de porciones normales, además de las bases fundamentales del conocimiento y funcionamiento del cuerpo humano en estado normal y en las distintas patologías. Las asignaturas que orientan a la integración curricular son: microbiología y parasitología, técnica dietética, seguridad y soberanía alimentaria.
	<b>Unidad profesional</b> Aporta el conocimiento sobre los procesos para la administración de servicios de alimentación y elaboración de planes alimentarios de acuerdo a las patologías que presenten los pacientes. Las asignaturas que orientan a la integración curricular son: Administración en servicios de alimentación, bromatología, Dietoterapia, procesos de tecnología alimentaria, toxicología alimentaria, educación alimentaria nutricional
	<b>Unidad de titulación</b> Comprende, aplica y ejecuta programas que resuelven problemas clínicos nutricionales. Las asignaturas que orientan a la integración curricular son: Metodología de la Investigación, bioestadística, Diseño de investigación, y Evaluación de proyectos.
<b>Asignaturas:</b>	

Microbiología	Seguridad e higiene alimentaria	Dietoterapia	Procesos de Tecnología Alimentaria	Administración de servicios de Salud	Dietética	Fisiopatología
<b>NUCLEOS BÁSICOS</b>	Salud y bienestar	Alimentación	Intervención	Cultura y educación	Diseño de la Investigación	Evaluación de proyectos
	Sustentan el aprendizaje morfológico, fisiológico y patológico del ser humano, las asignaturas de este núcleo básico son: Morfología, fisiología, psicología y salud.	Hace referencia a los principios básicos de la nutrición y alimentación del individuo en condiciones normales, las asignaturas de este núcleo básico son: Nutrición general, Bromatología, seguridad e higiene alimentaria, procesos de Tecnología alimentaria.	La aplicación del proceso de asistencia nutricional (PAN) en individuos sanos y enfermos, las asignaturas de este núcleo básico son: Evaluación nutricional, dietoterapia, técnica dietética, nutrición clínica, nutrición Comunitaria.	Hace referencia al análisis de las costumbres alimentarias ancestrales y al entorno como factores que influyen en el estado nutricional, las asignaturas de este núcleo básico son: Antropología nutricional, Educación nutricional		

**OBJETO DE ESTUDIO DE INTERES**

Ser responsable de la gestión del Servicio de Alimentación a nivel hospitalario, adecuando las dietas a las patologías de los pacientes así como a sus necesidades nutricionales, intolerancias, alergias y preferencias. Debe además realizar el seguimiento oportuno de cada paciente, verificando la entrega de la alimentación y el cumplimiento de régimen prescrito por el equipo de nutrición

PROFESOR SUPERVISOR	Pamela Ruiz Polit					
<b>OBJETIVO</b>	<b>Resultado de</b>	<b>DESTREZA</b>	<b>HABILIDAD</b>	<b>ACTIVIDADES</b>	<b>ENTREGABLE</b>	<b>CONVENIO</b>

<p>Aplicar los conocimientos adquiridos para el adecuado funcionamiento de servicios alimentación institucionales</p>	<p><b>aprendizaje</b></p> <p>Aplicar los procesos para la organización y administración de servicios de alimentación</p>	<p>Identificar los posibles planes de Menú y promover lo más adecuados de acuerdo a distintas situaciones</p> <p>Diseña el proceso de elaboración de Menús proponiendo la forma de estandarizarlos , porciones y controles a realizar</p> <p>Aplica las Normas de BPM</p> <p>Control de costos y análisis financiero</p> <p>Manejar bodegas e inventario</p>	<p><b>ESPECIFICA</b></p> <p>Aplica el proceso del PAN a nivel de servicios de alimentación</p>	<p>Elaborar menús cíclicos terapéuticos</p> <p>Estandarizar recetas</p> <p>Elaborar las fichas técnicas</p> <p>Planificar la producción</p> <p>Revisar partes de dieta</p> <p>Verificar entrega de dietas en piso</p>	<p>Informe</p>	<p>Ministerio de Salud Pública</p>
---	--	--	--	---	----------------	------------------------------------



**UNIVERSIDAD ESTADAL DE MILAGRO**  
**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD**  
**LICENCIATURA NUTRICIÓN HUMANA**  
**SISTEMA DE PRÁCTICAS PRE PROFESIONALES**

**TEMA**

**NUTRICIÓN CLÍNICA**

La nutrición clínica contribuye a mantener el estado de bienestar del individuo en su contexto, para evitar y controlar padecimientos crónicos de primer orden.

**DURACIÓN**

160 HORAS

**TIPO DE PRACTICA**

Práctica pre profesional Internado Rotativo

**UNIDADES DE INTEGRACIÓN CURRICULAR:**

**Unidad básica**

Aporta el conocimiento teórico sobre las bases fundamentales del conocimiento y funcionamiento del cuerpo humano, de los procesos metabólicos, signos y síntomas que prevalecen en las distintas patologías. Las asignaturas que orientan a la integración curricular son: Morfología, fisiopatología, bioquímica de los alimentos, nutrición general, nutrición ciclos de vida, técnica dietética.

**Unidad profesional**

Aporta el conocimiento y aplicación del proceso de atención nutricional es decir implica la evaluación nutricional, diagnóstico, implementación y monitoreo/ evaluación de la asistencia nutricional en el individuo adulto. Las asignaturas que orientan a la integración curricular son: evaluación del estado nutricional, dietoterapia, nutrición clínica, educación alimentaria nutricional.

**Unidad de titulación**

Comprende, aplica y ejecuta programas que resuelven problemas clínicos nutricionales. Las asignaturas que orientan a la integración curricular son: metodología de la Investigación, bioestadística, diseño de investigación, y evaluación de proyectos.

**Asignaturas:**

Bioquímica de los alimentos

Nutrición General

Evaluación Nutricional

Dietoterapia

Nutrición clínica

Diseño de la Investigación

Evaluación de proyectos

NUCLEOS BÁSICOS	Salud y bienestar	Alimentación	Intervención	Cultura y educación	
	Sustentan el aprendizaje morfológico, fisiológico y patológico del ser humano, las asignaturas de este núcleo básico son: Nutrición general, Bromatología, seguridad e higiene alimentaria, procesos de Tecnología alimentaria.	Hace referencia a los principios básicos de la nutrición y alimentación del individuo en condiciones normales, las asignaturas de este núcleo básico son: Nutrición general, Bromatología, seguridad e higiene alimentaria, procesos de Tecnología alimentaria.	La aplicación del proceso de asistencia nutricional (PAN) en individuos sanos y enfermos, las asignaturas de este núcleo básico son: Evaluación nutricional, Dietoterapia, técnica dietética, nutrición clínica, nutrición Comunitaria.	Hace referencia al análisis de los costumbres alimentarias ancestrales y al entorno como factores que influyen en el estado nutricional, las asignaturas de este núcleo básico son: Antropología nutricional, realidad nacional, Educación nutricional	
OBJETO DE ESTUDIO DE INTERES	Identificar oportunamente pacientes en riesgo o con patologías de origen nutricional instauradas para intervenirlos precozmente, considerando la patología de base, la fisiopatología y alteraciones en el tracto digestivo. Para ello deberán: evaluar el estado nutricional por métodos subjetivos y objetivos, diagnosticar el estado nutricional integrando todos los componentes de la valoración nutricional, estimación de requerimientos calóricos, determinación si el paciente requiere o no de soporte nutricional y si es el caso, la vía de administración, monitoreo durante su estancia hospitalaria y al alta la entrega de la prescripción dietética.				
PROFESOR SUPERVISOR	Pamela Ruiz Polit				
OBJETIVO	Resultado de aprendizaje	DESTREZA	HABILIDAD ESPECIFICA	ACTIVIDADES ENTREGABLE	CONVENIO

<p>Aplicar las modificaciones nutrimentales que se requieren en las diferentes patologías del Adulto</p>	<p>Aplicar el proceso de atención nutricional en pacientes hospitalizados para contribuir a mejorar el estado nutricional</p>	<p>Interpreta historias clínicas nutrimentales obteniendo un diagnóstico Identifica modificaciones en el tratamiento nutrimental de acuerdo al progreso del paciente Calcula e indica el tratamiento nutrimental adecuado.</p>	<p>Aplica el proceso del PAN en el adulto</p>	<p>Recopilar la información necesaria para la Evaluación del Estado Nutricional por medio de la historia clínica y el interrogatorio al paciente. Diagnosticar correctamente el Estado Nutricional del Paciente integrando la Evaluación Global Subjetiva (EGS) y Evaluación Nutricional Objetiva Aplicar correctamente la Evaluación Global Subjetiva, recabando con destreza la información necesaria para la misma y clasificar el estado nutricional del paciente. Demostrar conocimientos sobre las patologías clínicas Prescribir el plan de Alimentación bajo supervisión, de acuerdo a la patología de base del paciente, considerando además otras situaciones</p>	<p>Ministerio de Salud Pública</p>
--	---	--	---	---	------------------------------------




de salud.		
Monitorizar la evolución del paciente, haciendo los reajustes necesarios.		
Explicar adecuadamente el plan de alimentación prescrito al paciente para lograr adherencia al mismo		
Registrar y manejar la ficha Nutricional entregada por el Hospital		
Entregar el plan de alimentación al alta.		
Desarrollar y exponer casos clínicos		
Consulta externa		



<b>UNIVERSIDAD ESTATAL DE MILAGRO</b>						
<b>FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD</b>						
<b>LICENCIATURA NUTRICIÓN HUMANA</b>						
<b>SISTEMA DE PRÁCTICAS PRE PROFESIONALES</b>						
<b>TEMA</b>						
<b>EDUCACION NUTRICIONAL</b>						
La Educación Alimentaria Nutricional es un proceso de comunicación interpersonal dirigido a proporcionar la información cuyo objeto es facilitar la adopción voluntaria de comportamientos alimentarios y de otro tipo relacionados con la nutrición que fomentan la salud y el bienestar.						
<b>DURACIÓN</b>	160 HORAS					
<b>TIPO DE PRACTICA</b>	Práctica pre profesional Internado Rotativo					
<b>UNIDADES DE INTEGRACIÓN CURRICULAR:</b>	Mejora las prácticas alimentarias no deseables, a través de un cambio voluntario de las conductas relacionadas con la alimentación, teniendo como finalidad, mejorar el estado nutricional. Las asignaturas que orientan a la integración curricular son: Sociedad, Salud y Nutrición, Nutrición General, Antropología Nutricional, Seguridad Alimentaria Nutricional y Nutrición Ciclos de Vida					
<b>Unidad profesional</b>	Identifica los factores causales que deberán ser abordados dentro del diagnóstico alimentario y la intervención mediante un análisis del problema alimentario nutricional. Las asignaturas que orientan a la integración curricular son: Nutrición en situaciones especiales, Dietoterapia I, Evaluación del Estado Nutricional I, Dietoterapia II y Nutrición Comunitaria.					
<b>Unidad de titulación</b>	Activa la participación desde un modelo de intervención comunitario para fomentar el intercambio y la responsabilidad del individuo en la promoción de la salud logrando modificar hábitos alimentarios mediante la información. Las asignaturas que orientan a la integración curricular son: Salud Pública Nutricional , Proyectos Educativos Nutricionales, Nutrición Clínica, Evaluación Nutricional y Salud Pública Nutricional .					
<b>Asignaturas:</b>						
Seguridad Alimentaria	Nutrición General	Antropología Nutricional	Nutrición Comunitaria	Salud Pública Nutricional I	Proyectos educativos nutricionales	Nutrición Clínica
<b>NUCLEOS BÁSICOS</b>	Salud y bienestar	Alimentación	Intervención	Cultura y educación		

	Sustentan el aprendizaje morfológico, fisiológico y patológico del ser humano, las asignaturas de este núcleo básico son: Biología, Morfofisiología, fisiopatología, semiología nutricional, farmacología nutricional, psicología, salud y nutrición.	Hace referencia a los principios básicos de la nutrición y alimentación del individuo en condiciones normales, las asignaturas de este núcleo básico son: Nutrición general, Bromatología, seguridad y soberanía alimentaria, procesos de Tecnología alimentaria.	La aplicación del proceso de asistencia nutricional (PAN) en individuos sanos y enfermos, las asignaturas de este núcleo básico son: Evaluación nutricional, Dietoterapia, técnica dietética, Dietoterapia pediátrica, nutrición clínica, nutrición Comunitaria.	Hace referencia al análisis de las costumbres alimentarias ancestrales y al entorno como factores que influyen en el estado nutricional, las asignaturas de este núcleo básico son: Antropología nutricional, realidad nacional, Educación nutricional		
<b>OBJETO DE ESTUDIO DE INTERES</b>	Definir estrategias de educación alimentaria a través de técnicas didácticas de enseñanza adecuadas al grupo de población para la aplicación del Plan estratégico de comunicación educativa en alimentación y nutrición. Para ello deberán: analizar la problemática observada de manera integral e interdisciplinaria con el objetivo de mejorar la conducta alimentaria y elevar la calidad de vida de la población e incluir intervenciones co – participativas, prácticas y creativas que concienticen y los empoderen sobre su situación.					
<b>PROFESOR SUPERVISOR</b>	Pamela Ruiz Polit					
<b>OBJETIVO</b>	<b>Resultado de aprendizaje</b>	<b>DESTREZA</b>	<b>HABILIDAD ESPECIFICA</b>	<b>ACTIVIDADES</b>	<b>ENTREGABLE</b>	<b>CONVENIO</b>

<p>Elaborar el esquema completo de un Plan de Estratgico Comunicacin Educativa alimentacin y nutricin.</p>	<p>Aplicar contenidos educativos utilizando medios materiales educativos adecuados al grupo poblacin</p>	<p>Promociona la alimentacin saludable en todos los grupos etreos, considerando la realidad local, cultural y socialmente establecida.</p> <p>Planifica, ejecuta y evalua programas de prevencin en problemas alimentarios, nutricionales a nivel individual y colectivo.</p> <p>Lidera planes de accin que promuevan la prevencin de enfermedades asociadas con la alimentacin y nutricin.</p>	<p>Facilita el aprendizaje mediante la exposicin de un tema de alimentacin y nutricin para un grupo especifico.</p>	<p>Promover la alimentacin saludable mediante la implementacin de contenidos educativos a nivel individual y poblacional a corto plazo y largo plazo</p>	<p>Informe</p>	<p>Ministerio de Salud Publica</p>
		<p>Diagnosticar correctamente el Estado Nutricional del Paciente para intervenir de manera oportuna con la educacin alimentaria de acuerdo a su contexto</p>				
		<p>Estructuracin de material educativo sobre alimentacin y nutricin para los diferentes grupos etreos</p>				
		<p>Explicar correctamente los planes de alimentacin para los diferentes grupos de poblacin</p>				
		<p>Elaborar un plan de estratgico intervencin en educacin alimentaria</p>				


	nutricional	
	Monitorear y evaluar el conocimiento impartido en la población sobre temas de alimentación y nutrición	



<b>UNIVERSIDAD ESTATAL DE MILAGRO</b>						
<b>FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD</b>						
<b>LICENCIATURA NUTRICIÓN HUMANA</b>						
<b>SISTEMA DE PRÁCTICAS PRE PROFESIONALES</b>						
<b>TEMA</b>						
<b>EVALUACIÓN ESTADO NUTRICIONAL</b>						
La evaluación del estado nutricional mide indicadores de la ingesta y de la salud de un individuo o grupo de individuos, relacionados con la nutrición. Pretende identificar la presencia, naturaleza y extensión de situaciones nutricionales alteradas, las cuales pueden oscilar desde la deficiencia al exceso.						
<b>DURACIÓN</b>	160 HORAS					
<b>TIPO DE PRACTICA</b>	Práctica pre profesional Internado Rotativo					
<b>UNIDADES DE INTEGRACIÓN CURRICULAR:</b>	<p><b>Unidad básica</b> Aporta el conocimiento teórico sobre las bases fundamentales del funcionamiento del cuerpo humano, de los procesos metabólicos en estado fisiológico y fisiopatológicos. Las asignaturas que orientan a la integración curricular son: Morfología, fisiopatología, bioquímica de los alimentos, nutrición general, nutrición ciclos de vida y antropología Nutricional.</p> <p><b>Unidad profesional</b> Aporta el conocimiento y aplicación de la primera fase del proceso de atención nutricional es decir la evaluación nutricional en individuos sanos y hospitalizados. Las asignaturas que orientan a la integración curricular son: Nutrición en situaciones especiales y dietoterapia I y II.</p> <p><b>Unidad de titulación</b> Evalúa el estado nutricional integrando los componentes: antropometría, bioquímica, clínica y dietética en personas sanas, con distintas patologías y hospitalizados. Las asignaturas que orientan a la integración curricular son: Bioestadística, diseño de investigación.</p>					
<b>Asignaturas:</b>						
Morfología	Fisiopatología	Nutrición General	Nutrición en ciclos de vida	Dietoterapia	Nutrición en situaciones especiales	Diseño de la Investigación
<b>NUCLEOS BÁSICOS</b>	Salud y bienestar	Alimentación	Intervención	Cultura y educación		

	Sustentan el aprendizaje morfológico, fisiológico y patológico del ser humano, las asignaturas de este núcleo básico son: Morfología, fisiopatología, bioquímica de los alimentos.	Hace referencia a los principios básicos de la nutrición y alimentación del individuo en condiciones normales, las asignaturas de este núcleo básico son: Nutrición general, nutrición ciclos de vida, dietoterapia I y II y nutrición en situaciones especiales	La aplicación del proceso de asistencia nutricional (PAN) en individuos sanos y enfermos, las asignaturas de este núcleo básico son: Evaluación estado nutricional.	Hace referencia al análisis de los costumbres alimentarias ancestrales y al entorno como factores que influyen en el estado nutricional, las asignaturas de este núcleo básico son: Antropología nutricional	
<b>OBJETO DE ESTUDIO DE INTERES</b>	Diagnóstico del estado nutricional en pacientes sanos, con distintas patologías y hospitalizados con el fin de brindar oportunamente el tratamiento nutricional, considerando la patología de base, la fisiopatología y alteraciones en el tracto digestivo. Para ello deberán evaluar el estado nutricional por métodos subjetivos y objetivos, integrando información antropométrica, bioquímica, clínica y dietaria.				
<b>PROFESOR SUPERVISOR</b>	Pamela Ruiz Polit				
<b>OBJETIVO</b>	<b>Resultado de aprendizaje</b>	<b>DESTREZA</b>	<b>HABILIDAD ESPECIFICA</b>	<b>ACTIVIDADES</b>	<b>ENTREGABLE</b>
Diagnosticar el estado nutricional en pacientes sanos, enfermos y hospitalizados integrando información antropométrica, bioquímica, clínica y dietaria.	Aplicar la evaluación nutricional como primera fase del proceso de atención nutricional en personas sanas, con patologías y hospitalizados para contribuir a	Interpreta e integra información antropométrica, bioquímica, clínica y dietaria de los pacientes para diagnosticar el estado nutricional.	Aplica la primera fase del proceso de atención nutricional.	Aplicar correctamente la Evaluación Global Subjetiva, recabando con destreza la información necesaria para la misma y clasificar el estado nutricional del paciente.  Tomar mediciones antropométricas de acuerdo a las condiciones	Informe  Ministerio de Salud Pública

	mejorar el estado nutricional		<p>del paciente.</p> <p>Revisar e interpretar los parámetros bioquímicos acorde a la patología de base de los pacientes como parte del proceso de la evaluación nutricional objetiva</p> <p>Determinar signos físicos y clínicos relacionados con la patología de los pacientes</p> <p>Evaluar la ingesta dietética de paciente por medio de la aplicación de encuestas dietarias</p> <p>Diagnosticar correctamente el Estado Nutricional del Paciente integrando la Evaluación Nutricional Subjetiva y Evaluación Nutricional Objetiva</p> <p>Desarrollar y exponer casos clínicos</p>		
--	-------------------------------	--	---	--	--



## PLAN DE MEJORAS

El internado rotativo según el Reglamento de Régimen Académico cumple con el objetivo de la aplicación de conocimientos y al desarrollo de destrezas y habilidades específicas que un estudiante debe adquirir para un adecuado desempeño en su futura profesión, es necesario realizar el monitoreo y seguimiento del cumplimiento del objetivo de las practicas mediante la tutoría continua por parte de las profesionales encargados, los cuales tendrán que evaluar los resultados de aprendizaje de los estudiantes con el fin de dar énfasis en su formación de aplicación de los conocimientos, habilidaes y destrezas en cada una de las unidades en las que realicen las practicas pre-profesionales. Si el estudiante continúa con déficit en la obtención del objetivo en el internado rotativo, se procederá a dar tutoría individual en el día académico por parte de profesor con la especialidad en el área con el fin de reforzar los conocimientos teóricos – prácticos para poder afianzar los resultados de aprendizaje. Si durante el tiempo que dure el internado rotativo y posterior a la evaluación del mismo, el estudiante no alcanzase a obtener el resultado de aprendizaje correspondiente al ciclo o asigantura que cruce durante el internado rotativo, deberá repetirlo en una institución que reúna las condiciones óptimas para realizar la práctica y que será obtenida por autogestión del estudiante, tutorado por un docente especialista en el área designado por la carrera.

<b>Plan de mejoras practicas pre-profesionales</b>	
<b>Problema</b>	<b>Plan de Acción</b>
<b>Captación durante las tutorías en la Unidad operativa de estudiantes con problemas en la ejecución</b>	<b>Seguimiento, refuerzo y evaluación continua de los resultados de aprendizaje por parte del tutor de las practicas pre-profesionales</b>
<b>Intervención durante el día académico, de los estudiantes con problemas en la obtención de los resultados de aprendizaje</b>	<b>Tutoría personalizada ejecutada por un docente especialista en el área del conocimiento en la que el estudiante presente deficiencia en la ejecución de la práctica.</b>
<b>Si al finalizar el internado rotativo el estudiante no ha obtenido el resultado de aprendizaje propuesto</b>	<b>Repetición del ciclo en una unidad obtenida por autogestión, , tutorado por un docente especialista en el área designado por la carrera</b>



**UNIVERSIDAD ESTATAL DE MILAGRO**  
Informe Técnico Institucional



**INFORME DE PRÁCTICAS  
PRE-PROFESIONALES  
COORDINACIÓN DE PRÁCTICAS PRE-  
PROFESIONALES-FACS**

**INFORME**  
ITI-D. F.C.S-00

**OBJETIVO DEL ESTUDIO:**

**SOLICITADO POR:**

**ELABORADO POR:**

Informar sobre el cumplimiento del cronograma de seguimiento y monitoreo de la ejecución del programa de prácticas pre-profesionales de la carrera Licenciatura en Nutrición Humana.

**FECHA:** 31 de Agosto del 2017

Dra. Nibia Novillo Luzuriaga

**HORA:** 15:00PM

MSc. Verónica Sandoval T

<b>ASUNTO:</b>	Informe sobre el cumplimiento del cronograma de seguimiento y monitoreo de la ejecución del programa de prácticas pre-profesionales de la carrera Licenciatura en Nutrición Humana.
<b>ALCANCE:</b>	Prácticas pre-profesionales.
<b>ANTECEDENTES:</b>	<p>El Internado Rotativo a nivel del país, forma parte del Plan de estudios de las Carreras de Licenciatura en Enfermería y Nutrición Humana.</p> <p>Es un programa académico de la Carreras antes mencionadas, en el que se desarrollan módulos con una carga horaria teórica y predominio de la actividad práctica, se ubica en el séptimo y octavo semestre. Su propósito es aplicar y profundizar los conocimientos, habilidades, destrezas y actitudes adquiridos en su formación, para garantizar el cumplimiento del perfil de egreso; en el marco de códigos éticos de la profesión nacional e internacional. Las/os estudiantes internas/os rotativas/os, estarán en calidad de becarios por 2 semestres, amparados por el Convenio Interinstitucional MSP- Red de Servicios Públicos de Salud.</p> <p>Las obligaciones de este estudiante son académicas con la Universidad, y laboral con el MSP, teniendo que integrarse al trabajo de equipo de salud, con responsabilidad, asignando las áreas o servicios, las docentes, o la institución, estableciéndose un compromiso social con la comunidad, que como profesional universitario le corresponde.</p>

**DETALLE/CUERPO/CONTENIDO:**

De acuerdo al cronograma de actividades de prácticas pre-profesionales correspondientes a las cohortes que iniciaron su internado el 01 de Mayo del 2017 y que ingresan el 01 de septiembre del 2017, se detallan a continuación el cumplimiento de las mismas hasta la fecha actual:

**COHORTE MAYO 2017**

Nº	Actividad	Responsable	Fecha del Cronograma	Cumplimiento	Observaciones
1	Reunión Asignación de Plazas	Talento Humano del MSP Delegado de la UNEMI	Primera Semana de abril del 2017	100%	A la reunión asistió la Dra. Nibia Novillo Luzuriaga como representante de la Universidad Estatal de Milagro
2	Asignación de Plazas a la	Talento Humano del MSP (Quito)	Segunda semana de	100%	La asignación de plazas se realizó el 03 de Agosto en la ciudad de Quito. Sin embargo, via Quipux, se recibió los



# UNIVERSIDAD ESTATAL DE MILAGRO

## Informe Técnico Institucional



	carrera		abril del 2017		lineamientos y distribución oficial de plazas para el Programa Internado Rotativo por parte del Ec. Andrés Egas, Director de Normatización de Talento Humano en Salud., correspondiente a la cohorte Mayo 201
3	Inducción a los estudiantes por parte de la UNEMI	Coordinación de prácticas pre-profesionales  Dirección de carrera  Tutor Internado	Tercera semana de abril del 2017	100%	La inducción a los estudiantes fue realizada desde el lunes 10 al jueves 13 de Abril, previa planificación en conjunto con la Directora de la Carrera de Licenciatura en Nutrición Humana.
4	Inducción a los estudiantes por parte de la Coordinación Zonal	Coordinación Zonal  Hospitales  Unidades Operativas	Cuarta semana de abril del 2017	100%	Las coordinaciones zonal 5 y 8 no planificaron inducción a los estudiantes de la cohorte mayo 2017.  De acuerdo a reuniones con los jefes de docencia de los Hospitales se programaron las inducciones en diferentes fechas, a partir del 02 de mayo.
5	Inicio de las prácticas pre-profesionales (7mo semestre)	Coordinación Zonal  Hospitales  Unidades Operativas	Primera semana de mayo del 2017	100%	Se inició el periodo de Internado Rotativo en las Unidades Asistenciales Docentes, el 02 de Mayo del 2017.  Hasta la fecha actual, los estudiantes están realizando su segunda rotación, la cual culmina el 31 de Octubre del 2017.

### COHORTE SEPTIEMBRE 2017

Nº	Actividad	Responsable	Fecha del Cronograma	Cumplimiento	Observaciones
1	Reunión Asignación de Plazas	Talento Humano del MSP  Delegado de la UNEMI	Primera Semana de agosto del 2017	100%	La reunión se efectuó el 3 de Agosto en la ciudad de Quito.  Participantes: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ing. Wndy Arauz del MSP</li> <li>• Lic. Graciela Álvarez C, Directora de la carrera Enfermería</li> <li>• Lic. Verónica Sandoval T, Coordinadora Prácticas Pre-Profesionales</li> </ul>
2	Asignación de Plazas a la carrera	Talento Humano del MSP (Quito)	Segunda semana de agosto del 2017	100%	La asignación de plazas se realizó el 03 de Agosto en la ciudad de Quito. Sin embargo, el 10 de Agosto fue recibido vía Quipux, los lineamientos y distribución oficial de plazas para el Programa Internado Rotativo por parte del Ec. Andrés Egas, Director de la Normatización de Talento Humano en Salud, correspondiente a



# UNIVERSIDAD ESTATAL DE MILAGRO

## Informe Técnico Institucional



					la cohorte de septiembre de 2017
3	Inducción a los estudiantes por parte de la UNEMI	Coordinación de prácticas pre-profesionales Dirección de carrera Tutor Internado	Tercera semana de agosto del 2017	100%	La inducción a los estudiantes fue realizada desde el 28 de Agosto al 30 de Agosto, previa planificación en conjunto con la Directora de la Carrera de Licenciatura en Nutrición Humana.
4	Inducción a los estudiantes por parte de la Coordinación Zonal	Coordinación Zonal Hospitales Unidades Operativas	Cuarta semana de agosto del 2017	100%	Por disposición de la Coordinación zonal 5 y 8 no se planificó inducción a los estudiantes de la cohorte sept 2017. De acuerdo a reuniones con los jefes de docencia de los Hospitales se programa las inducciones en diferentes fechas.
5	Inicio de las prácticas pre-profesionales (7mo semestre)	Coordinación Zonal Hospitales Unidades Operativas	Primera semana de septiembre del 2017	100%	Se iniciará el periodo de Internado Rotativo en las Unidades Asistenciales Docentes, el 01 de Septiembre del 2017.

**CONCLUSIONES:**

Queda pendiente el seguimiento al cronograma de prácticas pre-profesionales, en los meses subsecuentes.

**RECOMENDACIONES:**

Coordinar con la Tutora N.D. Pamela Ruíz Polit sobre el cronograma de supervisiones para el mes de Septiembre del 2017

**ANEXOS:**

No se presenta anexos

RESPONSABILIDADES	NOMBRES / CARGOS	FIRMAS
ELABORADO POR:	MSc. Verónica Sandoval Tamayo Coordinadora de Prácticas Pre-Profesionales FACS	
APROBADO POR:	Dra. Nibia Novillo Luzuriaga Directora de la carrera Licenciatura en Nutrición Humana	

