



Universidad Guadalajara

Centro Universitario del Sur

**UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA
CENTRO UNIVERSITARIO DEL SUR**

***DIVISIÓN DE CIENCIAS DE LA SALUD*
DEPARTAMENTO DE PROMOCIÓN, PRESERVACIÓN Y
DESARROLLO DE LA SALUD
LICENCIATURA EN NUTRICIÓN**



**PROGRAMA DE ESTUDIO POR COMPETENCIAS PROFESIONALES INTEGRADAS
CUIDADO ALIMENTARIO NUTRICIO EN EL ADULTO Y
ANCIANO ENFERMO**

Dra. Elia Herminia Valdés Miramontes
Presidente de la Academia de

Dr. Alfonso Barajas Martínez
Jefe del Departamento de

Mtra. Berenice Sánchez Caballero

Profesor de la unidad de aprendizaje



Centro Universitario del Sur

Programa de Estudio por Competencias Profesionales Integradas

1. IDENTIFICACIÓN DEL CURSO

Centro Universitario

Centro Universitario del Sur

Departamento:

Promoción, Preservación y Desarrollo de la Salud.

Academia:

Ciencias de la Nutrición

Nombre de la unidad de aprendizaje:

Cuidado Alimentario Nutricio en el Adulto y Anciano Enfermo

Clave de la materia:	Horas de teoría:	Horas de práctica:	Total de horas:	Valor en créditos:
I8855	51	51	102	10

Tipo de curso:	Nivel en que se ubica:	Programa educativo	Prerrequisitos:
C = curso CL = curso laboratorio L = laboratorio P = práctica T = taller CT = curso - taller N = clínica M = módulo S = seminario	Técnico Medio Técnico Superior Universitario <u>Licenciatura</u> Especialidad Maestría Doctorado	Licenciatura en Nutrición	Proceso Alimentario Nutricio en el Ciclo de la Vida

Área de formación:

Básico Particular obligatoria

Perfil docente:

- Domina los saberes y contenidos propios de la unidad de aprendizaje
- Provoca y facilita aprendizajes, a través del logro en los alumnos de las competencias disciplinares, procedimentales y actitudinales.
- Cuenta con Licenciatura en Nutrición.
- Experiencia en el área de nutrición clínica.
- Posgrado concluido (o en proceso).

Elaborado por:

Dra. Marisol Isabel Sánchez Acosta
Mtra. Berenice Sánchez Caballero

Evaluated and updated by:

Dra. Marisol Isabel Sánchez Acosta
Mtra. Berenice Sánchez Caballero

Fecha de elaboración:

Fecha de última actualización aprobada por la Academia

Enero 2016

Julio 2017

2. COMPETENCIA (S) DEL PERFIL DE EGRESO

Profesionales

Evalúa el proceso alimentario-nutricio del individuo, las familias y la sociedad, con una visión integral a través de la aplicación del método clínico, epidemiológico, sociocultural y ecológico para el análisis del proceso salud-enfermedad, considerando aspectos biológicos, socioeconómicos, culturales y psicológicos, respecto a la conducta alimentaria

Gestiona proyectos de investigación y participa en equipos multi, inter y transdisciplinarios para realizar acciones integrales que aborden la problemática del proceso alimentario-nutricio en la salud-enfermedad del individuo, la familia y la sociedad, así como generar y difundir el conocimiento científico pertinente que permita contribuir a la toma de decisiones, la formulación de programas y/o políticas en el contexto de la realidad local, nacional e internacional.

Aplica metodologías pedagógico-didácticas en procesos formativos y/o de capacitación de recursos humanos en alimentación y nutrición, así como en la educación de individuos, familias y sociedad, actuando con ética y respeto a la identidad cultural, en escenarios formales y no formales.

Socioculturales

Se compromete con el ejercicio de su profesión, considerando aspectos étnicos normativos aplicables en la atención de la salud, respetando la diversidad de los individuos, con apego a los derechos humanos, respondiendo con calidad a las demandas laborales, profesionales y sociales

Integra los conocimientos adquiridos aplicables en los diferentes escenarios de su actividad profesional, en situaciones de salud-enfermedad y considerando aspectos biológicos, históricos, sociales, culturales y psicológicos propios del individuo o de las poblaciones.

Desarrolla la capacidad de participar, dirigir e integrarse a grupos colaborativos multi, inter y transdisciplinarios, con una actitud de liderazgo democrático.

Técnico-Instrumentales

Comprende y utiliza tecnologías de la información y comunicación (oral y escrita) apropiadas en todas las áreas de su desempeño, con ética, responsabilidad y visión humanística, en el contexto profesional y social.

3. PRESENTACIÓN

Los problemas de salud pública que aquejan a nuestra sociedad hoy en día se encuentran centrados en el adulto y anciano. Esto debido a la transición epidemiológica y demográfica presente en nuestro país en los últimos años. Este curso genera la habilidad de establecer e indicar el tratamiento nutricional propio de las enfermedades en esta población, así como las modificaciones pertinentes de acuerdo a las características del paciente. Utiliza como base la evaluación nutrimental y aplica los conocimientos previamente adquiridos (bioquímica, fisiopatología, evaluación del estado nutricional, dietética y nutrición en el ciclo de la vida), los cuales ayudarán a implementar la intervención nutricional más adecuada

4. UNIDAD DE COMPETENCIA

Aplica correctamente el abordaje nutrimental integral con base en el proceso de atención nutricional, para prevenir la enfermedad o rehabilitar al adulto y anciano enfermo, de acuerdo al contexto del paciente, con actitud humanística y de servicio, calidad y ética profesional

5. SABERES

Prácticos	<ul style="list-style-type: none">• Implementa intervenciones nutricionales referentes a adultos y ancianos enfermos, con la metodología del NCP.• Aplica los conocimientos del NCP en los adultos y ancianos enfermos y le da seguimiento.• Adapta en función a las necesidades de los pacientes, cálculos básicos referentes al soporte nutricional y elige la mejor vía de acceso y fórmula a utilizar.• Utiliza los estándares de comparación adecuados así como el tratamiento nutricional más convenientes de acuerdo a la evidencia científica.
Teóricos	<ul style="list-style-type: none">• Describe el proceso de atención nutricional (NCP) establecido por la Academia de Nutrición y Dietética.• Identifica las directrices de intervención nutricional sugerida en las diferentes enfermedades alimentario nutricias del adulto y anciano.• Identifica las bases del soporte nutrimental en las diferentes enfermedades del adulto y anciano.• Selecciona la información pertinente y confiable referente al tratamiento nutricional del adulto y anciano enfermo.

Formativos	<ul style="list-style-type: none"> • Fortalece la actitud humanística de servicio, al respetar la diversidad cultural y étnica de los individuos, considerando su entorno ecológico, con una actitud participativa y solidaria. • Desarrolla una actitud crítica-científica, en una búsqueda continua de nuevos conocimientos, con calidad y ética profesional. • Respeta la formación, identidad e ideología de los profesionales con los que colabora, de manera multi, trans, e interdisciplinar.
-------------------	---

6. CONTENIDO TEÓRICO PRÁCTICO (temas y subtemas)

<p>1) Proceso de Atención Nutricional en las diferentes enfermedades del adulto y del anciano (indicación, educación, consejería y coordinación nutricional)</p> <p>a) Enfermedades crónico degenerativas</p> <ol style="list-style-type: none"> i. Obesidad ii. Diabetes (tipo 1 y 2) iii. Síndrome metabólico iv. ECV <p>b) Enfermedades psiquiátricas</p> <ol style="list-style-type: none"> i. Trastornos de Conducta Alimentaria ii. Alzheimer y Parkinson <p>c) Soporte Nutricional (enteral y parenteral) bases para su uso en individuos de riesgo.</p> <p>d) Enfermedades gastrointestinales</p> <ol style="list-style-type: none"> i. Gastritis y Úlcera péptica ii. Diarrea, estreñimiento y flatulencia iii. Síndrome de Intestino Irritable iv. Colitis Ulcerativa, enfermedad de Crohn y fístulas enterocutáneas v. Síndrome de intestino corto y ostomias vi. Pancreatitis <p>e) Enfermedades hepáticas y biliares</p> <ol style="list-style-type: none"> i. Enfermedades biliares ii. Hepatitis y cirrosis Hepática iii. Desnutrición iv. Sarcopenia v. Caquexia y respuesta metabólica al estrés vi. Paciente hipercatabólico <p>f) Enfermedades pulmonares</p> <ol style="list-style-type: none"> i. Asma bronquial ii. EPOC <p>g) Enfermedades del sistema osteomuscular</p> <ol style="list-style-type: none"> i. Artritis y Gota ii. Síndrome de fatiga crónica y Síndrome de fibromialgia <p>h) Enfermedades renales</p> <ol style="list-style-type: none"> i. Nefrolitiasis ii) Insuficiencia renal crónica <p>i) VIH y SIDA</p>

j) Cáncer

7. ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE POR CPI

Del docente.

- Expone e introduce a los temas específicos.
- Propicia la discusión e intercambio de conceptos y reflexiones en el grupo.
- Promueve el aprendizaje a través de ejercicios prácticos específicos.
- Instrumenta talleres para el análisis de herramientas para la evaluación
- Nutrimental

Del alumno:

- Presentación de casos clínicos y la dietoterapia de forma expuesta y con dinámicas participativas de los alumnos.
- Discusión de artículos científicos.
- Calculo de dietas modificadas en contenido, de acuerdo a distintas patologías.
- Seguimiento de pacientes durante el curso.
- Elaboración de material informativo para el paciente

8. EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE POR CPI

8.1. Evidencias de aprendizaje	8.2. Criterios de desempeño	8.3. Contexto de aplicación
Elaboración de una guía práctica de bolsillo sobre la intervención nutricional del adulto y anciano.	Consiste en un resumen del tratamiento nutrimental de cada enfermedad, que puede incluir una pequeña descripción de la misma. Se tomará en cuenta el contenido, presentación y el orden, así como las enfermedades incluidas. Índice, paginación y localización de los temas.	En hospitales, clínicas, consulta privada, así como en el ámbito educativo.
Elaboración de materiales mediante el uso de las tecnologías para exponer temas relacionados con el proceso alimentario nutricio y exposiciones	En equipos elaborarán materiales instruccionales mediante el uso de las tecnologías donde evidencien información relacionada con diversas temáticas de la alimentación y la nutrición.	En hospitales, clínicas, consulta privada, así como en el ámbito educativo.
Caso clínico	En trabajo de equipo se realizará visita al hospital con el fin de realizar una evaluación nutricional completa, así como elaborar un plan nutricional acorde a la patología del paciente pediátrico.	En hospitales, clínicas, consulta privada, así como en el ámbito educativo.

Análisis, revisión y discusión de Casos clínicos.	Revisión, análisis y discusión de casos clínicos de pacientes con diferentes padecimientos interpretando así como entrega de su historia clínica nutricional completa con la propuesta del abordaje nutricional	En hospitales, clínicas, consulta privada, así como en el ámbito educativo.
Elaboración de materiales impresos, audiovisuales o tecnológicos.	Elaboración de materiales impresos, audiovisuales o tecnológicos para brindar información de interés nutricional al paciente,	En hospitales, clínicas, consulta privada, así como en el ámbito educativo.
Exámenes	Se realizarán exámenes con casos clínicos reales o ficticios de las enfermedades que se han desarrollado durante el curso	En hospitales, clínicas, consulta privada, así como en el ámbito educativo.

9. CALIFICACIÓN

• 3 Exámenes teóricos parciales (10 puntos cada uno)	30%
• Materiales impresos (reportes de artículos, informes diversos, diagnósticos)	15%
• Guía práctica de bolsillo	10%
• Practica al hospital (presentación, comportamiento, material completo, conocimiento previo que aplica)	5%
• Reporte, elaboración y propuesta ante el grupo de la propuesta de intervención nutricia en el caso clínico	20%
• Exposiciones de temas	15%
• Conducta frente al objeto de estudio y participaciones	5%

10. ACREDITACIÓN

Asistir puntualmente al 80% de las clases y 60% para derecho a extraordinario

Asistir a su práctica clínica y entrega de historia clínica nutricional.

Presentar el examen teórico.

11. BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

1. Mataix -Verdu J. Nutrición y Alimentación Humana. Ediciones Ergo. Barcelona 2005.
2. Katz David L. Nutrición en la práctica médica. Editorial Lippincot-William & Wilkins. 2da. Edición México D.F. 2010
3. Mahan, Scott. Nutrición y dietoterapia de Krause. Ed. Mc Graw Hill, Mexico 2012.
4. Silvia Escott-Stump. Nutrición, diagnostico y tratamiento. Ed.Lipincott. México 2012.

5. Martha Glez Caballero. Dieta hospitalaria. Ed. Formacion Alcala. España 2010.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

1. Cuadernos de Nutrición. Revista de Publicación Mensual. Revisión bibliográfica de internet.
2. Artículos Científicos publicados y en internet
3. Fuentes gubernamentales: INEGI, ENSANUT, NOM