CENTRO UNIVERSITARIO DE LOS ALTOS

DIVISIÓN DE CIENCIAS BIOMÉDICAS E INGENIERÍA
DEPARTAMENTO DE CLINICAS

***LICENCIATURA*:**
NUTRICION

UNIDAD DE APRENDIZAJE POR COMPETENCIAS

NUTRICIÓN CLÍNICA EN EL ADULTO Y EN EL ANCIANO

M en C JENNIFER GUADALUPE RUÍZ ANAYA, NC
Presidente de la Academia de Nutrición Clínica

DR. MIGUEL ANGEL ARIAS OROZCO
Jefe del Departamento de Clínicas

LN VERÓNICA BERENICE ZAVALA PICOS, N.C.
Profesor

Universidad de Guadalajara

Centro Universitario de los Altos

UNIDAD DE APRENDIZAJE POR COMPETENCIAS

Formato Base

1. IDENTIFICACIÓN DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Área de formación: Básico particular Obligatoria

1.1 DEPARTAMENTO:

Clínicas

1.2 ACADEMIA:

Nutrición Clínica

1.3 NOMBRE DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE:

Nutrición Clínica en el adulto y en el anciano

Clave de la materia	Horas de teoría	Horas de práctica	Total de horas	Valor de créditos
RC131	60	60	120	12

Tipo de curso:		Nivel en que se ubica		Prerrequisitos
C= curso		Técnico		FO160
CL= clínica		Técnico superior		
N= práctica		Licenciatura	x	
T= taller		Especialidad		
CT= curso-taller	x	Maestría		
		Doctorado		

1.4 ELABORADO POR

L. N. Liliana Navarro Gallo 2000

1.5 FECHA DE ELABORACIÓN:

Año del 2002

1.6 REVISADO Y ACTUALIZADO POR:

L.N. Verónica Berenice Zavala Picos, N.C.
M en C Blanca Zuamí Villagrán de la Mora, N.C.
M en C Jennifer Guadalupe Ruíz Anaya, N.C.

1.7 FECHA DE ACTUALIZACION:

Febrero 2011

Revisión, actualización y aval de la academia: 31 de marzo del 2011

2. PRESENTACIÓN

Presentación
Dentro de los problemas de salud que aquejan a nuestra sociedad hoy en día se encuentran aquellos que competen al adulto y al anciano. Considerando el ritmo de crecimiento poblacional, es de esperarse que la población blanco de estos problemas vaya en aumento día a día; de ahí que este curso ofrece la habilidad de establecer e indicar el tratamiento nutricio propio de la patología del adulto o anciano así como las modificaciones pertinentes de acuerdo a las características del paciente, utilizando como justificación la evaluación nutrimental del mismo y aplicando los conocimientos previamente adquiridos sobre dietética los cuales nos ayudaran a hacer el calculo adecuado del tratamiento. Para poder tomar este curso, será necesario contar con conocimientos de fisiopatología, nutrición en el ciclo de la vida, y bioquímica de la nutrición.

3. UNIDAD DE COMPETENCIA

Unidad de competencia
Comprende y aplica el manejo nutrimental concerniente a las patologías propias del adulto y del anciano, utilizando el Plan de Cuidado Nutricio de la American Dietetic Association, con la finalidad de mantener o mejorar el estado nutricio del paciente. Utilizando los conocimientos de dietética y evaluación del estado nutricio.

4. ATRIBUTOS O SABERES

Saberes	Contenidos
Teóricos	• Conoce las modificaciones nutrimentales que se requieren en las diferentes patologías del adulto y del anciano • Conoce el papel de los nutrimentos en el organismo • Conoce las formas de soporte nutrimental que puede utilizar • Conoce los indicadores bioquímicos y clínicos que pueden influenciar en el tratamiento nutricio • Conoce los valores del expediente clínico nutrimental que deben capturarse • Conoce las modificaciones en el tratamiento nutricio que deben realizarse de acuerdo al progreso del paciente
Técnicos	• Calcula e indica el tratamiento nutrimental adecuado al paciente • Identifica los indicadores bioquímicos y clínicos que pueden interferir en el tratamiento nutricio. • Obtiene e interpreta los valores del expediente clínico nutrimental obteniendo un diagnostico. • Indica modificaciones en el tratamiento de acuerdo al progreso del paciente

Saberes	Contenidos
Metodológicos	• Interpretar los datos del expediente nutricio para elaborar un diagnóstico en base a los criterios de la ADA • Analiza los cambios pertinentes en el tratamiento nutricio del paciente
Formativos	• Promover el respeto hacia la diversidad cultural y creencias de los individuos y/o grupos dentro del equipo de trabajo, y la comunidad. • Promover que los conocimientos y técnicas sean aplicadas con ética y calidad, reconociendo las limitaciones de nuestro trabajo.

5. CONTENIDO TEORICO PRACTICO

Contenido Teórico Práctico

Temas	Subtemas
1) Soporte Nutrimental (enteral y parenteral)	a) Generalidades b) Ventajas y desventajas b) Vías de acceso c) Tipos de formulas d) Dietocálculo e) Algoritmo
2) Manejo nutricio en las diferentes patologías del adulto y del anciano	a) **Enfermedades crónico degenerativas** Obesidad Diabetes (tipo 1 y 2) ECV Desnutrición Sarcopenia Caquexia **b) Enfermedades gastrointestinales** Gastritis Ulcera péptica Síndrome de Intestino Irritable Colitis Ulcerativa Enfermedad de crohn Enfermedad Celiaca Pancreatitis Fístulas Síndrome de intestino corto

	Ostomizado Diarrea, estreñimiento y flatulencia **c) Enfermedades hepáticas y biliares** Hepatitis Hepatopatia alcoholica Cirrosis Hepática Enfermedades biliares **d) Enfermedades pulmonares** Asma Enfermedad pulmonar obstructiva crónica Embolia pulmonar Neumonía intrahospitalaria Enfermedades neurológicas **e) Trauma craneoencefálico y daño neurológico severo** Lesión de la medula espinal Crisis convulsivas (Epilepsia) Alz Haimer Parkinson **f) Enfermedades psiquiátricas** Anorexia Bulimia Otros Trastornos de la Conducta Alimentaria Depresión **g) Enfermedades del sistema osteomuscular** Osteoporosis Artritis Gota Síndrome de fatiga crónica Síndrome de fibromialgia **h) Enfermedades renales** Nefrolitiasis Insuficiencia renal aguda Insuficiencia renal crónica **i) VIH y SIDA**

	j) Paciente hipercatabólico **k) Sépsis** **l) Quemado** **m) Politraumatizado** **n) Cirugía** **o) Trasplante** **p) Cáncer**

TAREAS O ACCIONES

Tareas o acciones
• Presentación de la dietoterapia de forma expuesta • Discusión de artículos • Calculo de dietas modificadas en contenido, de acuerdo a distintas patologías • Valoración y presentación de casos clínicos • Seguimiento de pacientes durante el curso • Elaboración de material informativo para el paciente • Elaboración de formatos de seguimiento para terapia medico nutrimental

6. EVALUACIÓN DE DESEMPEÑO

Evidencias de desempeño	Criterios de desempeño profesional	Campo de aplicación
1. Examen	1. Prevaloraciones diarias. Exámen departamental	1. Aula
2. Cálculo de dietas	2. Se hacen 2 cálculos de dietas diferentes en el semestre, describiendo el menú y los nutrimentos encontrados en cada alimento, utilizando las tablas de composición de los alimentos del INNSZ. La presentación será importante para la calificación.	2. En casa o biblioteca
3. Seguimiento de paciente obeso	3. Se elige al inicio del semestre un paciente con un IMC por arriba de 28 y un anciano, aplicando el plan de cuidado nutricio, se	3. Comunidad u Hospital

Evidencias de desempeño	Criterios de desempeño profesional	Campo de aplicación
	realizara una valoración ABCD, indicándole su tratamiento, y se evalúa cada semana o cada 15 días, modificando su tratamiento y considerando metas a corto y largo plazo, aplicando la terapia medico nutrimental (TMN). Al final se discute el caso y se entrega un reporte. El cual se entregará engargolado, e incluirá lo siguiente: Presentación general del paciente, Evaluación (ABCD), diagnóstico, Intervención y seguimiento, incluyendo hoja de TMN y tabla de con datos antropométricos, Conclusiones y Anexos	

7. CALIFICACIÓN

Cantidad	Descripción	Valor unitario %	Valor total %
	Examen		30
	Dietas calculadas		5
	Seguimiento paciente obeso		10
	Seguimiento adulto mayor		10
	Casos clínicos (asistencia y reporte)		20
	Trípticos		5
	Manual		15
	Exposición		5

8. ACREDITACION

Asistir a 80% de las clases.

Entrega de productos de trabajo.

Calificación mínima de 60

Los alumnos que no logren una calificación aprobatoria tendrán derecho a un examen extraordinario.

La calificación que obtuvo en la evaluación ordinaria tendrá un valor del 40% para la calificación obtenida en el examen extraordinario.

La calificación obtenida en el examen extraordinario representará el 80% de la calificación total, que resultará al agregarle el 40% de lo obtenido en forma ordinaria.

El examen extraordinario será teórico.

9. BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA BASICA

MAHAN L. K., ESCOTT-STUMP S. (2008). Krause's food and nutrition therapy. Saunders Elsevier: St. Luis Missouri.

MATAIX-VERDÚ J. (2005). *Nutrición y Alimentación Humana.* Oceano/Ergon. España

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

CASANUEVA E., KAUFER-HORWITZ M., PÉREZ-LIZAUR A B. (2008). Nutriología Médica. Fundación Mexicana para la Salud. Médico Panamericana. México.

TIERNEY L. (2007). *Historia clínica del paciente: métodos basados en evidencias.*

MARTÍNEZ HERNÁNDEZ A. (2004). *Alimentación Hospitalaria*. Díaz de Santos: Madrid

The American Journal of Clinical Nutrition

European Journal of Clinical Nutrition

American Journal or Preventive Medicine

CDC Center for Disease Control and Prevention www.cdc.gov/nchs/about/major/nhenes/growthcharts/bmiage.txt

Anexos:

El **objetivo** principal de la Licenciatura en Nutrición en el Centro Universitario de los Altos es:

“Formar Licenciados en Nutrición, capaces de incidir en el proceso alimentario nutricio individual o poblacional a partir de su evaluación con un enfoque multi e interdisciplinario en las áreas de ciencias de los alimentos, nutrición clínica y comunitaria, administración de servicios de alimentos comercialización de los alimentos y educación e investigación en nutrición; a través de la construcción de conocimientos, el desarrollo de actitudes y valores en sus egresados, que les permitan insertarse en los mercados de trabajo profesional a escala local, nacional e internacional.”

Misión y Visión de la Licenciatura en Nutrición

MISIÓN

“Somos un programa educativo que forma Nutriólogos profesionales de la Salud, con reconocimiento Local, Regional y Nacional. Con un compromiso ético y social, para desarrollarse en las áreas de Servicios de Alimentos, Nutrición Clínica, Nutrición Poblacional, Tecnología de Alimentos, Docencia e Investigación, en un marco de trabajo multidisciplinario.”.

VISIÓN

Es un programa educativo acreditado y prestigioso a nivel nacional e internacional que contribuye a la solución de problemas de salud pública y nutrición mediante su planta constituida por docentes e investigadores con un alto nivel de producción y divulgación científica, que forman egresados destacados en su campo profesional.

Perfil de Egreso

- El licenciado en nutrición es un profesionista capaz de evaluar el estado nutricional de la población a nivel colectivo e individual, administrar programas de alimentación, nutrición y educación, realizar investigaciones en estas áreas e integrarse a equipos multidisciplinarios para incidir significativamente en la situación alimentario nutricia, mediante acciones de prevención, promoción y atención.
- El egresado tendrá perfiles idóneos para su ejercicio profesional, principalmente en las áreas de: ciencias de los alimentos, nutrición clínica, nutrición comunitaria, administración de servicios de alimentación comercial y empresarial, e investigación y educación.
- Dispondrá de capacidades científicas, críticas, innovadoras, creativas y

reflexivas, sobre el proceso alimentario nutricional, para su aplicación en la satisfacción de necesidades y demandas, además de adquirir los elementos epistemológicos, metodológicos y técnicos para realizar la evaluación del proceso alimentario nutricio en el individuo, la familia y la comunidad; elaborar ensayos científicos en la nutrición humana; elaborar y aplicar protocolos de investigación utilizando metodologías cuantitativas y cualitativas con énfasis en sus áreas especializantes: clínica, comunitaria, administración de servicios alimentarios, tecnología de los alimentos y de comunicar sus ensayos e investigaciones en distintos espacios científicos entre otros aspectos.

- Manejará los métodos, técnicas y procedimientos propios del campo de la nutrición para contribuir a la solución de los problemas de salud enfermedad de la población, sin detrimento del entorno.
- Desarrollará un carácter humanista considerando al individuo como una entidad compleja biopsicosocial con juicio crítico y respeto a la diversidad ideológica.
- Con capacidad de integrarse a equipos multidisciplinarios; respondiendo a las demandas de la comunidad y procurando preservar sus valores culturales.

CURRICULUM VITAE

CURRICULUM VITAE

Datos personales

Nombre: Verónica Berenice Zavala Picos.
Domicilio: Porvenir n- 322
E mail: verozavala79otmail.com

Estudios Profesionales

Licenciatura

Licenciatura en Nutrición. Universidad de Guadalajara, México. 2000 - 2003.

Certificación

Colegio Mexicano de Nutriólogos, México
CMN 09/529 Noviembre 2009
Tesorera actual del Colegio Mexicano de Nutriólogos Código Jalisco.

Maestría

Maestría en Nutrición clínica. Universidad del Valle de México. Cursando 5to cuatrimestre

Experiencia Laboral

ECOTEC
Puesto: Químico Técnico en Alimentos. Agosto de 1999 a Febrero del 2000.
Jefe: Ing. Maravilla Gaitán. Teléfonos: 31250526 y 31209231

Express Light Manzanillo
Puesto: Licenciada en Nutrición. Abril del 2005 – Abril del 2006
Jefe: Dra. Emma Ochoa Padilla. Hospital Manzanillo, Colima.

Bell Flovors and fragrances de México, S de R. L. de C. V.
Puesto: Químico Técnico en Alimentos, Área de Microbiología.
Jefe: Ofelia Sánchez. Teléfonos: 36093145. Junio del 2006 – Diciembre del 2006

Experiencia Laboral en Docencia

Centro Universitario Azteca
Puesto: Docente de Licenciatura en Nutrición
Jefe: L.N. Víctor Manuel Ramos. Teléfonos: 3312446174
Enero del 2007 – Enero del 2008
Centro Universitario UTEG
Puesto: Docente de Licenciatura en Nutrición
Jefe: L.N. Adriana Nallely Lagos Sánchez. Enero del 2007 a la fecha

Centro Universitario del Norte. Docente de Licenciatura en Nutrición

Jefe: L.N. Carmen Jiménez Ruíz. Teléfonos: 4999920110
Enero del 2007 a la fecha

Centro Universitario de los Altos. Docente de Licenciatura en Nutrición
Jefe: Dr. Miguel Ángel Arias Orozco. Teléfonos: 3787828035
Agosto del 2008 a la fecha

- **Cursos Recibidos**

Centro Universitario UTEG "Capacitación para el desarrollo de competencias en docencia"
26 de Enero del 2009, Guadalajara, Jalisco, México.
Centro Universitario del Norte "Buenas practicas en B- learning"
17 al 19 de Julio del 2009, Guadalajara, Jalisco.
6to Congreso internacional de la promoción del consumo de frutas y verduras.
08 al 10 de Noviembre del 2010, Guadalajara, Jalisco, México.
"Obesidad de México reto compartido del nutriólogo"
AMMFEN, del 1 al 4 de Marzo del 2011, Aguascalientes, Aguascalientes.

- **Cursos Impartidos**

Centro Universitario UTEG, 2da Expo titulación. "Diseños de Trabajos de Investigación"
Septiembre del 2009, Guadalajara, Jalisco.

Centro Universitario UTEG. Semana Cultural Nutrición 2009. "Asesoría de tema de investigación por el comité de titulación de la Licenciatura en Nutrición" Octubre del 2009, Guadalajara, Jalisco.

Centro Universitario del Norte. "Cursos de actualización para examen CENEVAL" Febrero del 2011, Colotlan, Jalisco.