Cuidado alimentario nutricio en el adulto y anciano enfermo

1. Datos de identificación

Academia				Departamento
Nutrición Clínica				Departamento de Clínicas
Carreras	Área de formación			Tipo
Licenciatura en Nutrición	Básica particular obligatoria			Curso - Taller
Modalidad	Ciclo	Créditos	Clave	Prerrequisitos
Presencial	2017 A	10	I8855	Nutrición en el Ciclo de la vida
Horas	Relación con otras Unidades de Aprendizaje			
Teoría [51] Práctica [51] Total [102]				*Bioquímica* *Fisiopatología* *Evaluación del estado nutricio* *Dietética* *Nutrición en el ciclo de la vida*

Saberes previos
Evaluación nutricional Proceso de Cuidado nutricio Nutrición en las diferentes etapas de la vida

Elaboró	Fecha de elaboración	Actualizó	Fecha de actualización
Claudia Jackelin de la Cruz Ahumada	16 de enero 2017		

2. Competencia de la Unidad de Aprendizaje

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 nutricio, dietética y nutrición en el ciclo de la vida), los cuales ayudarán a implementar la intervención nutricional más adecuada.

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.

Aporte de la unidad de aprendizaje al Perfil de egreso

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.

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.

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. Competencias a las cuales contribuye la unidad de aprendizaje

Genéricas	Disciplinares	Profesionales
• 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.	• 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.	• 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.

4. Contenido temático por unidad de competencia

Unidad de competencia 1:

Proceso de Atención Nutricional en las diferentes enfermedades del adulto y del anciano (indicación, educación, consejería y coordinación nutricional)

a) Soporte Nutrimental (enteral y parenteral) bases para su uso en individuos de riesgo.

Unidad de competencia 2:

b) Enfermedades crónico degenerativas
   i. Obesidad
   ii. Diabetes (tipo 1 y 2)
   iii. Síndrome metabólico iv. ECV
c) Enfermedades psiquiátricas
   i. Trastornos de Conducta Alimentaria
   ii. Alzheimer y Parkinson
d) Enfermedades gastrointestinales
   i. Gastritis y Ulcera 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

Unidad de competencia 3:

e) Enfermedades hepáticas y biliares
   i. Enfermedades biliares
   ii. Hepatitis y cirrosis Hepática
   iii Desnutrición
   iv Sarcopenia
   iv. Caquexia y respuesta metabólica al estrés
   v. Paciente hipercatabólico
f) Enfermedades pulmonares
   i. Asma bronquial
   ii. EPOC
g) Enfermedades renales
   i. Nefrolitiasis
   ii) Insuficiencia renal crónica

Unidad de competencia "n":

h) Enfermedades del sistema osteomuscular
i. Artritis y Gota
ii. Síndrome de fatiga crónica y Síndrome de fibromialgia

i)VIH y SIDA

j) Cáncer

5. Metodología de trabajo docente y acciones del alumno

Metodología	Acción del docente	Acción del estudiante
• Exposición de los temas incluidos en las unidades de aprendizaje • Revisión de artículos científicos • Práctica de proceso de cuidado nutricio de pacientes hospitalizados • Resolución de casos clínicos	• 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.	• 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 paciente durante el curso • Elaboración de material informativo para el paciente

6. Criterios generales de evaluación (desempeño).

Ponderación o calificación	Actividad	Producto
15%	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.	Elaboración de una guía práctica de bolsillo sobre la intervención nutricional del adulto y anciano.
20%	En equipos elaborarán materiales instruccionales mediante el uso de las tecnologías donde evidencien información relacionada con diversas temáticas de la alimentación y la nutrición.	Elaboración de materiales mediante el uso de las tecnologías para exponer temas relacionados con el proceso alimentario nutricio y exposiciones
20%	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.	Caso clínico
15%	Revisión, análisis y discusión de artículos científicos referentes a las diferentes patologías y su terapia nutricional	Análisis, revisión y discusión de artículos científicos, así como la ficha de resumen de cada uno de ellos.
30%	Se realizarán exámenes con casos clínicos reales o ficticios de las enfermedades que se han desarrollado durante el curso	Exámenes

Se recomienda que en cada actividad se practique la autoevaluación y coevaluación con los estudiantes.

8. Perfil deseable del docente

Saberes / Profesión	Habilidades	Actitudes	Valores
Licenciado en Nutrición Experiencia en el área de nutrición clínica Posgrado concluido o en proceso	Facilitación del aprendizaje a través del logro en los alumnos de las competencias disciplinares, procedimentales y actitudinales	Comprometido 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	Ética, responsabilidad y visión humanística, en el contexto profesional y social.

9. Medios y recursos

Materiales didácticos	Recursos tecnológicos	Infraestructura
Exposiciones	Presentaciones en Power Point	Computadora Proyector
Historia clínica		

Artículos científicos	Bases de datos	Computadora

10. Bibliografía

Básica para el alumno

Autor(es)	Título	Editorial	Año	Biblioteca	
Mataix -Verdu J.	Nutrición y Alimentación Humana.	Ediciones Ergo, Barcelona	2005	Cualtos Mario Rivas Sauza, lo puedes checar en la página de cualtos http://www.cualtos.udg.mx/biblioteca	
Katz David L.	Nutrición en la práctica médica	.. Editorial Lippincot-William & Wilkins. 2da. Edición México D.F.	2013	Cualtos Mario Rivas Sauza, lo puedes checar en la página de cualtos http://www.cualtos.udg.mx/biblioteca	
Mahan, Scott.	Nutrición y dietoterapia de Krause	Ed. Mc Graw Hill, Mexico	2012	Cualtos Mario Rivas Sauza, lo puedes checar en la página de cualtos http://www.cualtos.udg.mx/biblioteca	
Silvia Escott-Stump	Nutrición, diagnóstico y tratamiento	Ed.Lipincott. México	2012	Cualtos Mario Rivas Sauza, lo puedes checar en la página de cualtos http://www.cualtos.udg.mx/biblioteca	
Martha Glez Caballero	Dieta hospitalaria	Ed. Formacion Alcala. España	2010	Cualtos Mario Rivas Sauza, lo puedes checar en la página de cualtos http://www.cualtos.udg.mx/biblioteca	

Complementaria

Autor(es)	Título	Editorial	Año	Biblioteca	
	Cuadernos de Nutrición				
	Revista de Publicación Mensual				
	Revisión bibliográfica de internet				
	Artículos Científicos publicados y en internet				
	Fuentes gubernamentales: INEGI, ENSANUT, NOM				

Tepatitlán de Morelos, Jalisco, a 24 de NOVIEMBRE de 2017.

Nombre y firma del Jefe de Departamento	Nombre y firma del Presidente de Academia
Dr. Jaime Briseño Ramírez	M en MHA Marcela Cardona Campos