



Nombre: 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 común obligatoria		Curso - Taller	
Modalidad	Ciclo	Créditos	Clave	Prerrequisitos
Mixta	2021 A	10	18855	Nutrición en el Ciclo de la Vida
Horas	Relación con otras Unidades de Aprendizaje			
Teoría [51] Práctica [51] Total [102]	<i>Bioquímica Fisiopatología Evaluación del estado nutricio Dietética Nutrición en el ciclo de la vida</i>			
Saberes previos				
Evaluación nutricional				
Proceso de Cuidado nutricio				
Nutrición en las diferentes etapas de la vida				
Elaboró	Fecha de elaboración	Actualizó	Fecha de actualización	
LN. Claudia Jackelin de la Cruz Ahumada	16/01/2012	LN. Magda Selene Escobedo Casillas Dr Jaime Briseño Ramirez	06/07/2021	

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 de salud-enfermedad, considerando aspectos biológicos, socioeconómicos, culturales y psicológicos, respetando a la conducta alimentaria.

Gestiona proyectos de investigación y participa en equipos multi, inter y trans disciplinares 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.

Se compromete con el ejercicio de su profesión, considerando aspectos éticos 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 deocrático.

Comprende y utiliza las 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 contacto profesional y social.

3. Competencias a las cuales contribuye la unidad de aprendizaje

Genéricas	Disciplinares	Profesionales
<p>Implementa intervenciones nutricionales referentes a adultos y ancianos enfermos, con la metodología del PCN.</p> <p>Aplica los conocimientos del PCN en los adultos y ancianos enfermos y le da seguimiento.</p> <p>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.</p> <p>Utiliza los estándares de comparación adecuados así como el tratamiento nutricional más conveniente de acuerdo a la evidencia científica.</p>	<p>Describe el proceso de atención nutricional (PCN) establecido por la Academia de Nutrición y Dietética.</p> <p>Identifica las directrices de intervención nutricional sugerida en las diferentes enfermedades alimentario nutricias del adulto y anciano.</p> <p>Selecciona la información pertinente y confiable referente al tratamiento nutricional del adulto y anciano.</p>	<p>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.</p> <p>Desarrolla una actitud crítica-científica, en una búsqueda continua de nuevos conocimientos, con calidad y ética profesional</p> <p>Respeta la formación, identidad e ideología de los profesionales con los que colabora, de manera multi, trans e interdisciplinar.</p>

4. Contenido temático por unidad de competencia

Unidad de competencia 1: .

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

- a) Bases del soporte Nutimental (enteral y parenteral) bases para su uso en individuos de ries go.
 1. Desnutrición
 2. Sarcopenia
 3. Caquexia
 4. Paciente Hipercatabólico

Unidad de competencia 2:

- b) Enfermedades Crónico degenerativas
 1. Obesidad
 2. Diabetes (tipo 1 y 2)



3. Manejo de insulinas y conteo de carbohidratos
4. Síndrome metabólico
5. Enfermedades Cardiovasculares

Unidad de competencia 3:

- c) Enfermedades Gastrointestinales
1. Gastritis, Úlcera Péptica
 2. Diarrea, Estreñimiento y Flatulencia
 3. Síndrome de Intestino Irritable
 4. Colitis Ulcerativa
 5. Enfermedad de Crohn
 6. Fístulas enterocutáneas
 7. Síndrome de intestino Corto
 8. Ostomizado
 9. Pancreatitis

Unidad de competencia 4:

- d) Enfermedades renales
1. Nefrolitiasis
 2. Enfermedad renal crónica
- e) Enfermedades pulmonares
1. Asma
 2. Enfermedad pulmonar obstructiva Crónica
- f) Enfermedades psiquiátricas
1. Alzheimer
 2. Parkinson

Unidad de competencia 5:

- g) Enfermedades del sistema osteomuscular
1. Artritis
 2. Gota
- h) Enfermedades tiroideas
1. Hipotiroidismo
 2. Hipertiroidismo
- i) VIH SIDA
- j) Cáncer

5. Metodología de trabajo docente y acciones del alumno.

Metodología	Acción del docente	Acción del estudiante
1. Metodología expositivo/ magistral	Lección	Expone e introduce a los temas específicos
2. Revisión de artículos científicos	Propicia la discusión e intercambio de conceptos y reflexiones en el grupo.	Presentación de casos clínicos y la dietoterapia de forma expuesta.
3. Desarrollo y resolución de casos clínicos aplicando el modelo del NCP	Promueve el aprendizaje a través de ejercicios prácticos específicos.	Realiza lectura y análisis de artículos científicos.
4. Seguimiento de pacientes con el modelo del NCP.	Guía e instrumenta para el análisis de herramientas para la evaluación nutrimental	Cálculo de dietas modificadas en contenido, de acuerdo a distintas patologías.
		Aplica NCP y elabora sesiones educativas y de intervención nutrimental para el paciente.



6. Criterios generales de evaluación (desempeño).

Ponderación o calificación	Actividad	Producto
15%	Consiste en un resumen del tratamiento nutrimento de cada enfermedad, que debe incluir una pequeña descripción de la misma. Se tomará en cuenta contenido, presentación y el orden, así como las enfermedades incluidas, índice, paginación y localización de los temas	Elaboración de una guía práctica de bolsillo digital sobre la intervención nutricional del adulto y anciano
10%	En equipos elaborarán materiales instrucciones 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 tecnologías para exponer temas relacionados con el proceso alimentario nutricio y exposiciones.
20%	En trabajo de equipo se realizará exposición de casos clínicos con el fin de realizar una evaluación nutricional completa, así como elaborar un plan nutricional acorde con la patología del paciente.	Caso Clínico
10%	Seguimiento de paciente digital 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
45%	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 éticos 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 digitales	Computadora Internet
Historia clínica		
Artículos científicos	Base de datos	Computadora Internet

10. Bibliografía

Básica para el alumno

Autor(es)	Título	Editorial	Año	Cualtos	Biblioteca
Mahan, Scorr	Nutrición y dietoterapia de Krause	Ed. Mc Graw Hill, México	2012	Cualtos Mario Rivas Sauza	http://www.cualtos.udg.mx/biblioteca
Katz David L.	Nutrición en la práctica médica	Ed. Lippincott-William & Wilkins. 2da edición, México D.F.	2013	Cualtos Mario Rivas Sauza	http://www.cualtos.udg.mx/biblioteca
Silvia Escott-Stump	Nutrición, diagnóstico y tratamiento	Ed. Lippincott México	2012	Cualtos Mario Rivas Sauza	http://www.cualtos.udg.mx/biblioteca

Complementaria

Autor(es)	Título	Editorial	Año	Cualtos	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	
Casanueva, E.	Nutriología Médica	Editorial Médica Panamericana 3ª edición	2015	Cualtos Mario Rivas Sauza, lo puedes checar en la página de cualtos http://www.cualtos.udg.mx/biblioteca	
Anaya Prado R, Arenas Márques H y Arenas Moya D.	Nutrición enteral y parenteral	McGraw Hill 2da edición	2012	Cualtos Mario Rivas Sauza, lo puedes checar en la página de cualtos http://www.cualtos.udg.mx/biblioteca	

Tepatitlán de Morelos, Jalisco, a 06 de julio de 2021.

Nombre y firma del Jefe de Departamento

Nombre y firma del Presidente de Academia



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de los Altos
División de Ciencias Biomédicas

ACTIVIDADES NO PRESENCIALES

Búsqueda de información actualizada sobre los diversos temas incluidos en el programa, en los distintos medios que tiene a su alcance ya sean impresos o digitales.

ESTUDIO AUTODIRIGIDO

El estudiante identificará sus necesidades de aprendizaje y realizará las siguientes actividades: estudio individual (lecturas), búsqueda y análisis de información relacionada con su perfil de egreso, elaboración de ensayos y tareas individuales, búsqueda y utilización de los recursos humanos y materiales.

ACREDITACIÓN DEL CURSO

Para tener derecho a la acreditación del curso taller con calificación en ordinario, el alumno deberá cumplir con el 80% de las asistencias. Cuando el estudiante cumpla con el 60 - 79% de asistencias tendrá derecho a examen extraordinario. En caso de tener 59% o menos de asistencias tendrá que repetir curso. Calificación mínima aprobatoria: 60 puntos.

18.1 MISION

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.

18.2 VISION

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.

CURRICULUM VITAE DEL DOCENTE

DATOS GENERALES:

MAGDA SELENE ESCOBEDO CASILLAS.

FORMACIÓN PROFESIONAL BÁSICA:

LICENCIATURA EN NUTRICIÓN EN EL CENTRO UNIVERSITARIO DE LOS ALTOS, UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA.

CURSOS:

- **2020.** Curso-taller de actualización en Nutrición enteral y parenteral. Sanvite, Guadalajara, Jalisco.
- **2019.** Diplomado en gastronomía y nutrición renal, avalado por el Colegio Jalisciense de Nefrología A.C. Guadalajara, Jalisco.
- **2014.** Diplomado para la educación y el acompañamiento en Diabetes, avalada por la Universidad del Valle de México, por el Colegio de Especialidades para la Educación en Diabetes, Guadalajara, Jalisco.
- **Junio 2015.** Participación como asistente al ciclo de Conferencias "Liderazgo Creativo la llave del éxito empresarial". Tepatitlán de Morelos, Jalisco
- **Marzo 2016.** Asistencia al Taller de Emociones y Alimentación, Guadalajara, Jalisco.
- **Noviembre 2016.** Coach Nutricional, Guadalajara, Jalisco
- **Febrero 2017.** Asistencia al Taller: Manejo de emociones y control de peso, Tepatitlán, Jalisco.
- **Octubre 2018.** Curso Psiconutrición, Guadalajara, Jalisco.

ACTIVIDADES ACADEMICAS:

- **Enero 2019.** Presidente de la Academia de Nutrición Clínica, del departamento de Clínicas, CUALTOS.
- **Noviembre 2015.** Participación en el Comité de Titulación de la Licenciatura en Nutrición, fungiendo como Sinodal Vocal de la pasante Tania Leticia Puga Martínez, en la modalidad de Examen Global Teórico-práctico, en el área de Nutrición Clínica.
- **Octubre 2015.** Participación en el Comité de Titulación de la Licenciatura en Nutrición como Sinodal Secretario de la Pasante Alejandra Orozco Hernández, bajo la modalidad de Examen Global Teórico-práctico.



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de los Altos
División de Ciencias Biomédicas

- **Octubre 2014.** Elaboración de proyecto educativo “SOS hipoglucemias”, para el Colegio de Especialidades para la Educación en Diabetes.
- **Julio 2014.** Miembro de la Academia de Disciplinas Básicas Aplicadas del Departamento de Ciencias de la Salud, durante el calendario 2014-A.
- **Julio 2014.** Participación en la aplicación de examen departamental de la Unidad de Aprendizaje de Nutrición, para el calendario 2014-A de la Licenciatura en Cirujano Dentista.

ACTIVIDADES ACADEMICAS:
PROFESOR DE ASIGNATURA A

EXPERIENCIA PROFESIONAL Y LABORAL:

- **Agosto 2007-Septiembre 2017.** Jefa departamento de Dietología y Nutrición del I. Centro Médico Alteño. Ejecutando la valoración nutricional de los pacientes hospitalizados, pase de visita con equipo interdisciplinario, interconsultas para soporte nutricional, administración de servicios de alimentos.
- **Enero 2014- Junio 2016. Enero 2018-Actual.** Profesor de asignatura del Centro Universitario de los Altos de la Universidad de Guadalajara, en la Licenciatura en Nutrición, impartiendo la materia de Nutrición Clínica en el Adulto y Anciano, Dietética, Nutrición en el ciclo de la vida. Práctica profesional supervisada en gestión de servicios de alimentos, abordaje psicológico del proceso alimentario nutricional.
- **Julio 2013- Actual.** Atención Nutricional en consultorio privado.
- **Enero 2008 – 2011.** Profesor tiempo parcial de UNICO campus Tepatitlán de la Universidad Autónoma de Guadalajara, en las carreras de profesional asociado a la Nutrición y Alimentación Humana y la Fisioterapia, impartiendo las materias de “Nutrición Clínica en el Adulto”, “Nutrición Básica”, “Nutriología”, “Dietocálculo”.

DOMINIO DE IDIOMAS: Ingles