

<p style="text-align: center;"><b>UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE CHIHUAHUA</b></p>  <p style="text-align: center;">UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE CHIHUAHUA</p>  <p style="text-align: center;"><b>UNIDAD ACADÉMICA:</b></p> <p style="text-align: center;">FACULTAD DE ENFERMERÍA Y NUTRIOLOGÍA</p> <p style="text-align: center;"><b>PROGRAMA DEL CURSO:</b></p> <p style="text-align: center;">NUTRICIÓN EN GERONTO-GERIATRÍA</p>	<b>DES:</b>	Salud
	<b>Programa académico</b>	Licenciatura en Nutrición
	<b>Tipo de Materia:</b> <i>Obligatoria / Optativa</i>	Obligatoria
	<b>Clave de la materia:</b>	LN0706
	<b>Semestre:</b>	Séptimo
	<b>Área en plan de estudios (B,P,E,O):</b>	Específica
	<b>Total de horas por semana:</b>	4
	<b>h./semana trabajo presencial/virtual:</b>	2
	<b>h./semana laboratorio/taller:</b>	2
	<b>h./trabajo extra-clase:</b>	0
	<b>Créditos Totales:</b>	4
	<b>Total de horas por semestre:</b> <i>Total de horas semana por 16 semanas</i>	64
	<b>Fecha de actualización:</b>	Febrero 2024
	<b>Prerrequisito (s):</b>	Ninguno
<b>Responsable(s) del diseño del programa del curso:</b>	Academia de Nutrición en Geronto-Geriatria: M.I.N.D.A. Marcia Mendoza López, Dr. Luis Felipe Talavera Hernández, MC. Carla Samara Alvarado Díaz	

### DESCRIPCIÓN DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE/CURSO:

Esta asignatura contribuye al desarrollo de habilidades teórico-prácticas en el estudiante para que complemente su formación metodológica, desarrollando habilidades y actitudes para la atención y valoración nutricia del adulto mayor, promoviendo un envejecimiento activo y exitoso.

### COMPETENCIA PRINCIPAL QUE DESARROLLA:

#### PS. INTEGRACIÓN DEL PROCESO SALUD-ENFERMEDAD.

Integra las condiciones de enfermedad causados por desequilibrios homeostáticos en biomoléculas, vías metabólicas, células, tejidos, aparatos y sistemas de los seres vivos, a través de los mecanismos que intervienen en el desarrollo biopsicosocial y ambiental, que permitan establecer el estado de salud o la enfermedad en el individuo, al considerar la importancia de su rol como profesional de la salud.

**OTRAS COMPETENCIAS A LAS QUE SE CONTRIBUYE CON EL DESARROLLO DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE/CURSO:**

### **B1. EXCELENCIA Y DESARROLLO HUMANO**

La excelencia educativa promueve el desarrollo humano integral con resultados tangibles obtenidos en la formación de profesionales con conciencia ética y solidaria, pensamiento crítico y creativo, así como una capacidad innovadora, productiva y emprendedora. Se puntualiza en los aprendizajes, como referente para construir nuevas propuestas y soluciones en el marco de la innovación y pertinencia social, con matices éticos y de valores, que desde su particularidad cultural le permitan respetar la diversidad, promover la inclusión, valorar la interculturalidad.

### **PS1. ATENCIÓN INTEGRAL A LA SALUD CON SENTIDO HUMANO.**

Construye una cultura de atención integral a la salud con sentido humano desde la prevención de la enfermedad y la promoción de estilos de vida saludable, mediante el análisis de problemas y su prevalencia, a través de la colaboración inter y transprofesional para establecer programas de salud con calidad y equidad, que impacten en la calidad de vida desde el enfoque del desarrollo sostenible.

### **PS2. INTEGRACIÓN DEL PROCESO SALUD-ENFERMEDAD.**

Integra las condiciones de enfermedad causados por desequilibrios homeostáticos en biomoléculas, vías metabólicas, células, tejidos, aparatos y sistemas de los seres vivos, a través de los mecanismos que intervienen en el desarrollo biopsicosocial y ambiental, que permitan establecer el estado de salud o la enfermedad en el individuo, al considerar la importancia de su rol como profesional de la salud.

### **PS3. INVESTIGACIÓN EN SALUD.**

Participa en proyectos de investigación referentes al área de la salud, a través de la observación y formulación de hipótesis mediante la aplicación de diversos métodos para responder preguntas y generar conclusiones válidas que ofrezcan alternativas de solución en diversos contextos con enfoque bioético.

### **PS4. PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE SALUD.**

Participa en la prestación de servicios de salud integral accesibles, asequibles y de calidad a la sociedad mediante la aplicación de métodos, técnicas y uso de herramientas tecnológicas orientadas a la operatividad de modelos de atención en todas las comunidades, interactuando de forma ética con grupos inter y transprofesionales.

### **E6. NUTRICIÓN CLÍNICA.**

Integra el proceso de atención nutricional, con base en los procesos fisiopatológicos de las enfermedades, a través la interpretación de las deficiencias, excesos y alteraciones metabólicas que repercuten en el estado de nutrición y salud de los individuos.

DOMINIOS	OBJETOS DE ESTUDIO	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	METODOLOGÍA	EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO
<p><b>B1.1 Desarrolla el pensamiento crítico a partir de la libertad, el análisis, la reflexión y la argumentación.</b></p> <p><b>B1.4 Desarrolla una conciencia ética y solidaria, enfocada a valores de honestidad, igualdad, solidaridad y responsabilidad social.</b></p> <p><b>PS3.1 Analiza los problemas de salud en diversos contextos y de forma interrelacionada.</b></p>	<p>1. Panorama epidemiológico del adulto mayor en México y el mundo. Adultez Mayor y Envejecimiento Exitoso</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Panorama epidemiológico del envejecimiento poblacional</li> <li>● Perspectivas de salud para el adulto mayor</li> <li>● Promoción de la salud en el adulto mayor y un envejecimiento saludable.</li> <li>● Herramientas para el cuidado de la salud del adulto mayor (Cartilla Nacional de Salud, Derechos, Obligaciones, entre otros).</li> </ul> <p>2. Valoración del Estado de Nutrición en el Adulto Mayor</p>	<p>Identifica los criterios para definir una adultez mayor saludable, evalúa el panorama epidemiológico considerando factores de riesgo y protección. Se analizan las estrategias gubernamentales y privadas, así como las normas oficiales mexicanas que los regulan para promover un envejecimiento exitoso.</p> <p>Identifica y valora los rubros importantes que contribuyen hacia una evaluación integral del adulto mayor.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Revisión de los informes de la FAO-OMS, ENSANUT, CONAPO, INEGI y CONEVAL.</li> <li>● Revisión de artículos originales y de revisión</li> <li>● Investigación de campo en instituciones de cuidado, el jardín del abuelo y hospitales</li> <li>● Trabajo colaborativo</li> <li>● Presentaciones</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Revisión bibliográfica.</li> <li>● Elaboración de caso clínico</li> <li>● Practica de campo</li> <li>● Elaboración de</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Reporte analítico de los reportes.</li> <li>● Mapa mental de las estrategias promocionales y su nivel de incidencia de acuerdo al nivel socioeconómico.</li> <li>● Presentación de resultados del objeto de estudio</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Ensayos</li> <li>● Reporte de resultados</li> <li>● Ejercicios prácticos y casos</li> <li>● Evaluaciones</li> </ul>





<p>los servicios de salud disponibles que sean accesibles, asequibles y de calidad en todas las comunidades con la participación de las instituciones de salud y grupos inter y transdisciplinarios.</p> <p>PS1.6 Cuida la autonomía y respeto a la privacidad del paciente con compromiso a la excelencia, mediante el desarrollo profesional continuo a través de los principios y valores que sustentan la atención primaria a la salud con sentido humano.</p>	<p>grueso).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Características de los regímenes alimentarios adaptados para el metabolismo del calcio y otros nutrientes.</li> <li>● Regímenes alimentarios adaptados para el soporte nutricional</li> <li>● Regímenes alimentarios adaptados para el enfermo terminal (terapéutica, atención nutricional, hidratación).</li> </ul> <p>5: Alimentación Institucional para el Adulto Mayor</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Servicio de alimentos enfocados en la alimentación del adulto mayor</li> <li>● Preparación y presentación de los platos</li> <li>● Programación y consejería de menús adecuados</li> <li>● Recomendaciones y promoción de una alimentación saludable</li> <li>● Asilos, casas de</li> </ul>	<p>Distingue el rol del nutriólogo en el proceso de alimentación del adulto mayor en contextos específicos.</p> <p>Identifica los elementos que limitan o favorecen la alimentación del adulto mayor.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Revisión bibliográfica.</li> <li>● Investigación de campo</li> <li>● Exposiciones</li> <li>● Debates</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Revisión bibliográfica.</li> <li>● Grupos focales</li> <li>● Entrevistas</li> <li>● Elaboración de diagramas o marcos conceptuales</li> <li>● Exposiciones</li> <li>● Plan de intervención en la alimentación individual y familiar.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Marcos conceptuales</li> <li>● Ensayos</li> <li>● Exposiciones</li> <li>● Ejercicios prácticos y casos</li> <li>● Evaluaciones</li> <li>● Material audiovisual</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Ensayos</li> <li>● Exposiciones</li> <li>● Ejercicios prácticos y casos</li> </ul>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

asistencia,  
residencias de día

6: Envejecimiento y  
prácticas alimentarias

- Placer de comer:  
Actitud y  
sensibilidad  
psicomotora en la  
mesa.
- Pérdida de los  
sentidos y  
motricidad:
  - Cuestión de la  
sed
  - Olor de la  
comida
  - Déficit motores  
que dificultan la  
alimentación
  - Pudor como  
problema en la  
mesa  
(incontinencia,  
movimientos  
fuertes).
  - Motivación  
hacia una  
alimentación  
saludable y un  
envejecimiento  
exitoso.

<b>FUENTES DE INFORMACIÓN</b> (Bibliografía, direcciones electrónicas)	<b>EVALUACIÓN DE LOS APRENDIZAJES</b> (Criterios, ponderación e instrumentos)
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Gutiérrez Robledo, L.M. (2010). Gerontología y nutrición del adulto mayor. México: McGraw Hill.</li> <li>● Mataix Verdú, J. (2006). Nutrición y alimentación humana. España: Oceano/Ergon.</li> <li>● Suverza, A. (2010). El ABCD del estado de nutrición. México: McGraw Hill</li> <li>● Abizanda Soler, P. (2020) Tratado de medicina geriátrica. Fundamentos de la atención sanitaria a adultos mayores. 2ª. Edición. ELSEVIER.</li> <li>● Mahan. L.K.(2017). Krause Dietoterapia. 14ª Edición. ELSEVIER.</li> <li>● Kaufer-Horwitz, M. (2022). Nutriología Médica. 5ª Edición. México: Médica Panamericana.</li> <li>● Cyrulnik, B. (2019). Envejecer con resiliencia. Cuando la vejez llega. 1ª Edición. México: Gedisa.</li> <li>● Caballero García, J.C. (2011). Manual de atención al anciano desnutrido en el nivel primario de salud. Madrid: Ergon.</li> <li>● Gutiérrez Robledo, L.M. (2015). Envejecimiento y salud: una propuesta para un plan de acción. 3ª Edición. México. Instituto Nacional de Geriatria.</li> <li>● D´Hyver, C. (2019). Geriatria. 4ª Edición. México: Manual Moderno.</li> <li>● Shamah-Levy T, Romero-Martínez M, Barrientos-Gutiérrez T, Cuevas-Nasu L, Bautista-Arredondo S, Colchero MA, Gaona- Pineda EB, Lazcano-Ponce E, Martínez-Barnetche J, Alpuche-Arana C, Rivera-Dommarco J. Encuesta Nacional de Salud y Nutrición <b>2021</b> sobre Covid-19. Resultados nacionales.</li> </ul>	<p>Evaluación continua</p> <p>Asistencia y permanencia en clase</p> <p>Discusiones y retroalimentación al término de cada sesión</p> <p>Tareas y ejercicios</p> <p><b>Primer parcial (30%)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Marcos conceptuales</li> <li>● Ensayos</li> <li>● Exposiciones</li> <li>● Ejercicios prácticos y casos clínicos</li> </ul> <p><b>Segundo parcial (30%)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Marcos conceptuales</li> <li>● Esquemas</li> <li>● Exposiciones</li> <li>● Ejercicios prácticos y casos clínicos</li> </ul> <p><b>Final (40%)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Prácticas y actividades</li> <li>● Trabajos por escrito</li> <li>● Evaluación práctica final</li> </ul>

