



**UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO  
ESCUELA NACIONAL DE ENFERMERÍA Y OBSTETRICIA**



**PLAN DE ESTUDIOS DE LA LICENCIATURA EN ENFERMERÍA**

DENOMINACIÓN DE LA ASIGNATURA: NUTRICIONAL DEL ADULTO Y ADULTO MAYOR	CICLO: CUIDADO EN EL CICLO VITAL HUMANO	UBICACIÓN: SEXTO SEMESTRE
--	---	---------------------------

CARÁCTER: <i>OPTATIVA</i>	CLAVE*	HORAS		Total de Horas	CRÉDITOS 6
		TEORÍA 2	PRÁCTICA 2	4	
TIPO:	Teórico-práctica		Duración del Programa: 16 semanas		
MODALIDAD:	SEMINARIO-TALLER				
ASIGNATURA PRECEDENTE :	Enfermería de la adultez				
ASIGNATURA SUBSECUENTE:					

**DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA**

El programa del Seminario-taller “Atención Nutricional del adulto y adulto mayor”, aporta los conocimientos para brindar el cuidado específicamente en la necesidad de nutrición e hidratación del adulto y del adulto mayor en el proceso salud –enfermedad, de acuerdo al perfil epidemiológico de nuestro país relacionado a las patologías más frecuentes. Le permite al alumno integrar los conocimientos adquiridos de diferentes asignaturas como proceso biofisiológico I, procesos bioquímicos y farmacobiológicos, enfermería de la adultez, enfermería de la vejez, para poder proporcionar los cuidados referentes a la alimentación, nutrición y dietoterapia en estas etapas de la vida e identificar que existen muchas necesidades que se interrelacionan para fortalecer un cuidado de calidad en el ser humano sano y enfermo.

**OBJETIVO (S):**

Incorporar los conocimientos sobre alimentación, nutrición y dietoterapia como fundamento teórico indispensable, para proporcionar el cuidado nutricional del adulto y adulto mayor, en el proceso salud-enfermedad.

**UNIDADES TEMÁTICAS**

NÚMERO DE HORAS POR UNIDAD	UNIDAD 1 ALIMENTACIÓN DEL ADULTO Y ADULTO MAYOR Y LAS CIENCIAS SOCIALES
6	1.1 Características de la alimentación, dieta recomendable, Plato del Bien Comer 1.2 Nutrimientos en la dieta del adulto y adulto mayor 1.3 Estado nutricional del adulto y adulto mayor



NÚMERO DE HORAS POR UNIDAD	<b>UNIDAD 2</b> <b>INTRODUCCIÓN A LA ATENCIÓN NUTRICIONAL</b>
8	2.1 Conceptos utilizados con más frecuencia en la atención nutricional. 2.2 Factores que influyen en la aceptación de los alimentos. 2.3 Importancia de la atención nutricional en las acciones y cuidados del personal de enfermería al paciente adulto y adulto mayor enfermo.
NÚMERO DE HORAS POR UNIDAD	<b>UNIDAD 3</b> <b>ATENCIÓN NUTRICIONAL EN LAS PATOLOGÍAS MÁS FRECUENTES DEL ADULTO Y ADULTO MAYOR</b>
18	3.1 Cuidado dietoterapéutico en la obesidad 3.2 Cuidado dietoterapéutico en la diabetes mellitus 3.3 Cuidado dietoterapéutico en las enfermedades cardiovasculares 3.4 Cuidado dietoterapéutico en las enfermedades del aparato digestivo 3.5 Cuidado dietoterapéutico en el cáncer 3.6 Cuidado dietoterapéutico en el Alzheimer

<b>BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:</b>
CASANUEVA, E y col.; <b>Nutriología médica</b> , Ed. Médica Panamericana, México 2008, CERVERA, P. y col.; <b>Alimentación y dietoterapia</b> , Ed. Mc. Graw-Hill, España 2004, ESCOTT-STUMP, S., <b>Nutrición, diagnóstico y tratamiento</b> ; Ed. McGraw-Hill, México 2005. LAGUA, T. R y col.; <b>Diccionario de nutrición y dietoterapia</b> , Ed. McGraw-Hill, India 2007 SIERRA, T. MLI y cols.; <b>Paquete didáctico Dietoterapia</b> , UNAM-ENEO, México 2008, WARDLAW, G. M. y cols.; <b>Perspectivas en Nutrición</b> ; Ed. McGraw-HillBLOCHMarc, México 2005,

<b>BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:</b>
CUADERNOS DE NUTRICIÓN; Ed. Fomento de Nutrición y Salud, A. C., (ISSN-0186-3274), México 2000 a 2007. CHÁVEZ, M. MIRIAM Y COL.; <b>Tablas de valor nutritivo de los alimentos de mayor consumo en Latinoamérica</b> , Ed. Pax, México (1996) GONZÁLEZ, B. J., y col.; <b>Obesidad</b> ; Ed. McGraw-Hill, México 2004, MARTÍNEZ J., AL.; <b>Fundamentos teórico-prácticos de nutrición y dietética</b> ; Ed. MacGraw Hill Interamericana, España1998,

<b>METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE</b>
Las estrategias de enseñanza-aprendizaje se enfocarán al desarrollo de habilidades intelectuales mediante la investigación, análisis, reflexión, inducción, deducción creatividad, etc. Se propiciará la aplicación de los conocimientos adquiridos vinculados con sus experiencias previas. Se realizarán diferentes actividades como revisión bibliográfica individual con entrega de fichas, así como el trabajo



colectivo que posibilite la discusión y el análisis del material bibliográfico y audiovisual seleccionado. Así mismo, se analizarán estudios de caso de modo que los grupos de trabajo presenten propuestas de solución para posteriormente llevarlas a la práctica.

Todo lo anterior con el fin de lograr los objetivos y conducir a los alumnos a reflexionar, integrar y tomar decisiones positivas para brindar los cuidados de enfermería relacionados con la atención nutricional al adulto y adulto mayor.

La participación del docente consistirá en la coordinación de las sesiones del seminario, selección del material bibliográfico, asesoría individual y colectiva, exposiciones de apertura y cierre de las temáticas, entre otras.

Por esto se propone que las actividades, en el aula y en el laboratorio, impliquen la participación tanto del alumno como del docente para; exponer y comentar lo que conocemos del tema a tratar, de acuerdo a nuestras propias experiencias, leer el material del paquete didáctico que se entregará a cada estudiante, discutir ampliamente el tema, aclarando todas las dudas de acuerdo al material bibliográfico y las actividades de aprendizaje propuestas en el paquete didáctico, presentación y discusión de las alternativas de solución a los estudios de caso propuestos por los docentes y los estudiantes, para integrar el conocimiento, finalmente el trabajo en equipo de las prácticas de laboratorio, supervisadas por el docente responsable.

Las actividades en el laboratorio de este seminario-taller es ofrecer a los estudiantes un espacio donde pueden aplicar los conocimientos adquiridos en el aula y en el caso particular de este seminario, esta aplicación no es de una manera mecánica, sino que a través de ella se pretende que los alumnos reflexionen sobre los cuidados dietoterapéuticos que pueden brindar a los adultos y adultos mayores, que presenten las patologías estudiadas y cómo a través de las modificaciones a la dieta es posible prevenir, corregir, recuperar o mantener la salud y ser consecuentes con la orientación alimentaria, que como profesionales de la salud les corresponde realizar.

#### CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN

La evaluación será un proceso permanente donde se evalúa: La participación personal y grupal en las actividades de aprendizaje, la dinámica grupal, el logro de los objetivos y la calidad de los productos de aprendizaje.

La acreditación se basa en los siguientes criterios: Realización de las Actividades de aprendizaje propuestas.

Exámenes colegiados escritos que verifiquen los contenidos básicos del seminario taller.

Participación del alumno en forma individual o grupal.

Resolución de estudios de caso, para su análisis grupal.

Acreditación de las prácticas.

Los porcentajes asignados serán acordados desde el encuadre del programa.

#### PERFIL PROFESIOGRAFICO DE QUIENES PUEDEN IMPARTIR LA ASIGNATURA:

Licenciado en Nutrición y Ciencia de los Alimentos o similar

Experiencia docente en la asignatura

Experiencia o formación en la asignatura