**2INFORMACIÓN GENERAL DEL CURSO**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Facultad** | Nutrición y Dietética | | | **Fecha de Actualización** | | 2018 | |
| **Programa** | Nutrición y Dietética | | | | **Semestre** | IV | |
| **Nombre** | EVALUACION Y ATENCION NUTRICIONAL DESDE LA PUBERTAD HASTA EL ADULTO MAYOR. | | | | **Código** | 40190 | |
| **Prerrequisitos** | 40189 Coo requisito 60160 | | | | **Créditos** | 4 | |
| **Nivel de Formación** | Técnico |  | Profesional |  | Maestría | |  |
| Tecnológico |  | Especialización | X | Doctorado | |  |
| **Área de Formación** | Básica |  | Profesional o Disciplinar | X | Electiva | |  |
| **Tipo de Curso** | Teórico |  | Práctico |  | Teórico-práctico | | X |
| **Modalidad** | Presencial |  | Virtual |  | Mixta | |  |
| **Horas de Acompañamiento Directo** | Presencial | 4 | Virtual |  | **Horas de Trabajo Independiente** | |  |

1. **DESCRIPCIÓN DEL CURSO**

|  |
| --- |
| La Evaluación del Estado Nutricional es base para conocer el diagnostico nutricional del niño desde la pubertad hasta el adulto mayor, sus deficiencias, hábitos, costumbres alimentarias y así realizar patrones alimentarios, que cubran los requerimientos nutricionales para cada grupo etario. Además, sirve de base para el curso de Introducción a la terapéutica nutricional profesional en niños y adultos ya que proporciona bases sólidas para la determinación del régimen alimentario y el cálculo de los diferentes planes alimentarios terapéuticos. |
|  |
| Es un curso teórico-práctico en la cual se identifican los parámetros clínicos, bioquímicos, antropométricos, conductuales y funcionales, que intervienen en la evaluación del Estado Nutricional del individuo y de la comunidad desde el punto de vista biológico y social, así como los indicadores alimentarios, psicológicos, de salud y su atención nutricional. |
| Se estudia la aplicación de los indicadores directos e indirectos que permitan emitir una clasificación y/o diagnóstico nutricional en los diferentes grupos de población. |

1. **JUSTIFICACIÓN DEL CURSO**

|  |
| --- |
| El avance de la Nutrición Clínica en las últimas décadas ha sido un instrumento de apoyo en la práctica de la ciencia médica, porque ha permitido comprender las bases científicas de la alimentación y a través de su utilización clínica se ha mejorado el promedio de las patologías. |
| Una buena alimentación ayuda a evitar la morbimortalidad que se está presentando a todo nivel de vida, he aquí la importancia de saber evaluar nutricionalmente a un individuo, ya que permite determinar las alteraciones en la composición corporal y el daño funcional de los diferentes órganos que influyen en los resultados clínicos. |
| El objetivo de la evaluación nutricional es identificar pacientes que tienen o están en riesgo de desarrollar malnutrición proteico-calórica o desordenes nutricionales específicos, con el fin de cuantificar el riesgo de morbimortalidad relacionados con la Malnutrición. Además, el estado nutricional provee a los clínicos una guía que facilita tomar la decisión oportuna de un soporte nutricional adecuado |

1. **PRÓPOSITO GENERAL DEL CURSO**

|  |
| --- |
| Con este curso se busca contribuir en la formación de recurso humano de profesionales con mayor entrenamiento en el diagnóstico y terapéutica nutricional en la salud y en la enfermedad con repercusión nutricional.  Al realizar este curso se desarrollaran habilidades para evaluar y diagnosticar el estado nutricional teniendo en cuenta los parámetros de antropometría, evaluación clínica, indicadores directos e indirectos ayudándonos a valorar en forma general al individuo teniendo en cuenta su grupo etario. |

1. **COMPETENCIA GENERAL DEL CURSO**

|  |
| --- |
| Poner en operación los conocimientos, habilidades y valores que se adquieran durante el curso para poder determinar las acciones a seguir frente a las diferentes interacciones que se dan en el contexto de la nutrición y a la vez brindar herramientas para desempeñarse en el ámbito laboral. |
| Con la realización de este curso se busca que al finalizarlo el estudiante este en capacidad de interpretar y comunicar información, razonar creativamente y solucionar problemas relacionados con la evaluación, diagnostico, nutrición y el estado de salud del individuo y/o comunidad. |

**6. PLANEACIÓN DE LAS UNIDADES DE FORMACIÓN**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **UNIDAD 1.** | **EVALUACION DEL ESTADO NUTRICIONAL** | |  |  |  | |
| **CONTENIDOS** | | **ESTRATEGIA DIDÁCTICA** | **COMPETENCIA** | **INDICADORES DE LOGROS** | **CRITERIOS DE EVALUACIÓN** | **SEMANA** |
| Definición del estado nutricional, objetivos.  Indicadores directos: clínicos, bioquímicos, antropométricos, conductual y funcional | | Se realizarán Exposición, Trabajos entregados, participación, debate, autoevaluación escrita, revisiones bibliográficas, ensayos, talleres auto investigativos y lecturas orientadas al tema. | Comprensión de lectura.  Razonamiento lógico.  Manejo adecuado de encuestas alimentarias, anamnesis, historia clínica | El estudiante está en condiciones de elaborar una historia clínica y alimentaria donde estarán consignados los datos personales antecedentes familiares personales, su estado social, cultural, parámetros bioquímicos, antropométricos, hábitos y costumbres alimentarias y elaborar así su nuevo esquema del plan alimentario | La evaluación se fundamentara en la discusión y participación y se elaborará un esqueleto de historia nutricional. | Semana 1 |
| Análisis del sistema de Nutrición y Alimentación  Anamnesis Alimentaria.  Historia clínica | |  |  | Conocer a través del Tamizaje Nutricional si el paciente requiere intervención nutricional con suplementación teniendo en cuenta su grupo etareo y patología agregada. | La evaluación de esta unidad se hará con la entrega del diseño de la historia clínica adulto, la cual se discutirá en el momento de su entrega, los parámetros que se tienen en cuenta para su elaboración | Semana 2 |
| **Indicadores indirectos**: psicosociales**:** anorexia, bulimia, vigorexia, ortorexia pica, megarexia, y diabulimia..  Salud: antecedentes familiares de enfermedades crónicas No transmisibles.  Alimentarios: análisis cualitativo y cuantitativo de la ingesta diaria (encuesta alimentaria).  Definición **Tamizaje Nutricional.**  Métodos de Tamizaje Nutricional y su aplicación.  Nutrition screening Initiative DETERMINE  Método de tamizaje de Ferguson MTF  Valoración Global Subjetiva.  Calcular el patrón alimentario según GABAS Y RIEN. | |  |  |  | Las notas del saber y hacer estarán representadas por: La entrega del Mapa conceptual, exposición, participación, debate, autoevaluación escrita, comprobación de ensayos, revisiones bibliográficas y talleres.  Y el ser por la responsabilidad, cumplimiento de tareas asignadas y asistencia |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **UNIDAD 2.** | **EVALUACION Y ATENCION NUTRICIONAL DE LA MADRE GESTANTE Y LACTANTE** | | |  | | |  | |  | | | | | |
| **CONTENIDOS** | | **ESTRATEGIA DIDÁCTICA** | | **COMPETENCIA** | | | **INDICADORES DE LOGROS** | | **CRITERIOS DE EVALUACIÓN** | | | | **SEMANA** | |
| Análisis del proceso de gestación.  Factores que influyen en el proceso de gestación.  Control prenatal. Identificación de factores de riesgo y complicaciones | | Clases magistrales con la participación de estudiantes.  Talleres auto investigativos y lecturas orientadas al tema. | | Comprensión de lectura.  Razonamiento lógico.  Manejo adecuado de equipos de laboratorio | | | Las estudiantes están en capacidad de valorar nutricionalmente a la madre gestante y lactante, según los parámetros clínicos, bioquímicos y antropométricos. | | La evaluación se fundamentara en una relatoría que se hará mediante una mesa redonda donde todas las estudiantes participaran desarrollando los criterios de mujer gestante y lactante. | | | | Semana 3 | |
| Cambios fisiológicos durante la gestación.  Comportamiento de la madre gestante y lactante en la adolescencia.  Requerimiento nutricional de la madre gestante y lactante. | | Ensayos.  Talleres de evaluación y realización del plan alimentario, socialización de menú. | |  | | | Realiza un buen aporte nutricional, elaborando el plan de alimentación, teniendo en cuenta los requerimientos que debe recibir una madre gestante y lactante respectivamente | | Se realizarán talleres evaluativos de medidas antropométricas y realización de plan alimentario tanto para la madre gestante como lactante.  Se realizará la comprobación de ensayos. | | | |  | |
| Educación sobre los beneficios de la lactancia para la madre e hijo.  Causas de un parto prematuro. Influencia de la malnutrición en la madre gestante. | |  | |  | | |  | |  | | | |  | |
| **UNIDAD 3.** | **EVALUACION Y ATENCION NUTRICIONAL DEL ADOLESCENTE** | | |  | | |  | |  | | | | | | | |
| **CONTENIDOS** | | | **ESTRATEGIA DIDÁCTICA** | **COMPETENCIA** | | | **INDICADORES DE LOGROS** | | **CRITERIOS DE EVALUACIÓN** | | **SEMANA** | | | | | |
| Técnicas y Medidas antropométricas del adolescente.  Ritmos de crecimiento.  Estadios de Tanner.  Tablas, gráficos para valorar y diagnosticar nutricionalmente al adolescente según los patrones de crecimiento de la OMS. | | | Se realizarán exposiciones y enseñanza directa, se harán ejercicios para elaborar el plan de alimentación según los requerimientos nutricionales del adolescente y su valor calórico total. | Comprensión de lectura.  Razonamiento lógico.  Manejo adecuado del equipo de laboratorio | | | El estudiante está en condiciones de valorar al adolescente con las diferentes técnicas o medios de evaluación enseñadas, utilizando las nuevas técnicas antropométricas ISAK. | | Las notas del saber y hacer estarán representadas por :  Exposición, Trabajos entregados, participación, debate, autoevaluación escrita, revisiones bibliográficas, comprobación de ensayos. | | Semana 4 | | | | | |
| Requerimientos nutricionales del adolescente.  Comportamiento del adolescente ante la sociedad.  Comportamiento somático, sexual y su evolución. | | | Se realizará mesa redonda para discutir el tema, ensayos, revisiones bibliográficas, lecturas y talleres auto investigativos |  | | | Realizara un buen aporte nutricional en la elaboración del nuevo plan de alimentación  para el adolescente.  **PRIMER PARCIAL** | | Y el ser por la responsabilidad, cumplimiento de tareas asignadas y asistencia. | | Semana 5 | | | | | |
| **UNIDAD 4.** | **EVALUACION Y ATENCION NUTRICIONAL DEL ADULTO** | | | |  | |  | |  | | | | | | |
| **CONTENIDOS** | | | **ESTRATEGIA DIDÁCTICA** | | **COMPETENCIA** | | **INDICADORES DE LOGROS** | | **CRITERIOS DE EVALUACIÓN** | | | **SEMANA** | | | |
| Comportamiento somático, sexual y su evolución.  Técnicas y Medidas antropométricas por el método ISAK.  Diagnóstico Nutricional por medio de tablas, IMC, hallar P.I, circunferencia del brazo, talla y peso actual, pliegues y circunferencia de las partes del cuerpo | | | Se realizarán clases magistrales, exposiciones y talleres de medición antropométrica con cada uno de los estudiantes, luego serán valorados nutricionalmente por sus compañeros | | Comprensión de lectura.  Razonamiento lógico.  Manejo adecuado del equipo de laboratorio. | | Los estudiantes estarán en capacidad de valorar antropométrica y bioquímicamente a los adultos y elaborar un plan de alimentación acorde a sus necesidades nutricionales**.** | | Se evaluará por medio de talleres, exposiciones y participación de visitas extramurales para la toma de medidas antropométricas, historia clínica, y parámetros bioquímicos con los pacientes hospitalizados. | | | Semana 6 | | | |
| Toma de medidas antropométricas. | | | Se realizarán ejercicios con los requerimientos nutricionales de cada uno, y se conocerán los hábitos y costumbres alimentarias por medio de una encuesta programada. | |  | | Conocerán las características morfológicas, psicológicas, conductuales y corporales del adulto | |  | | | Semana 7,8,9,10 | | | |
|  | | | Se realizarán ensayos y talleres teórico práctico extramurales | |  | | Tomarán y conocerán todas las medidas del cuerpo humano | | Realizar ejercicios de tomas de medidas antropométricas entre ellos mismos y extramurales | | |  | | | |
| **UNIDAD 5.** | **PARAMETROS BIOQUIMICOS EN EL ADULTO** | | | | |  | |  | |  | | | | | | |
| **CONTENIDOS** | | | **ESTRATEGIA DIDÁCTICA** | | | **COMPETENCIA** | | **INDICADORES DE LOGROS** | | **CRITERIOS DE EVALUACIÓN** | | | | **SEMANA** | | |
| Parámetros bioquímicos y su interpretación.  Requerimientos bioquímicos para este grupo etareo | | | Obtendremos resultados de laboratorios de varios pacientes para ser analizados e interpretados | | | Comprensión de lectura.  Razonamiento lógico. | | Los estudiantes estarán en capacidad de conocer los resultados de los parámetros bioquímicos que sirven para evaluar el estado nutricional.  **2 PARCIAL** | | Se evaluarán y compararán los criterios, de exámenes de laboratorio de los parámetros bioquímicos que sirven para evaluar el estado nutricional. | | | | Semana 11  Semana 12 | | |
| **UNIDAD 6.** | **EVALUACION NUTRICIONAL DEL ADULTO MAYOR Y DEL DEPORTISTA** | | | | |  | |  | |  | | | | | | |
| **CONTENIDOS** | | | **ESTRATEGIA DIDÁCTICA** | | | **COMPETENCIA** | | **INDICADORES DE LOGROS** | | **CRITERIOS DE EVALUACIÓN** | | | | **SEMANA** | | |
| Toma de medidas antropométricas del adulto mayor.  Evaluación y Diagnóstico según parámetros establecidos.  Requerimientos Nutricionales del adulto mayor para realizar plan de alimentación | | | Se realizarán exposiciones y ejercicios con el adulto mayor, se aplicara el tamizaje nutricional por medio de estándares que nos ayuden a diagnosticar y conocer el estado nutricional y la necesidad de suplementación | | | Comprensión de lectura.  Razonamiento lógico.  Manejo adecuado del equipo de laboratorio. | | Los estudiantes están en capacidad de realizar el tamizaje nutricional, valorar, diagnosticar el estado nutricional del adulto mayor y establecer guías o pautas nutricionales, que ayuden a brindarles mejor calidad de vida | | La evaluación se fundamentara en una relatoría que se hará mediante una mesa redonda donde todos participaran desarrollando los criterios de clasificación del adulto mayor y comentaran las dificultades encontradas al realizar los parámetros clínicos, antropométricos, y bioquímicos. | | | | Semana 13 | | |
| Complementos y suplementos orales.  Comportamiento somático,  Morfológico, metabólico, sicológico que se presentan en esta edad. | | | Se realizará visita extramural a un hogar geriátrico para obtener los datos a discusión del adulto mayor | | |  | |  | | Las notas del saber y hacer estarán representadas por: Exposición, Trabajos entregados, debate participación, autoevaluación escrita, revisiones bibliográficas  Y el ser por la responsabilidad, cumplimiento de tareas asignadas y asistencia | | | |  | | |
| Evaluación y requerimientos nutricionales del deportista durante y después de la competencia. | | | Se realizará clase magistral con acompañamiento de la nutricionista que trabaja en geatore para que nos de a conocer los lineamientos para este grupo etareo en competencia. | | | **EXAMEN FINAL** | |  | |  | | | | Semana 14 – 15  Semana 16 | | |

1. **BIBLIOGRAFÍA BÁSICA DEL CURSO**

|  |
| --- |
| Soporte Nutricional Especial. Mora, Rafael. Buenos Aires. Médica Panamericana, 1994  * Antropometría generalidades y aplicaciones. Silvana Dadan. * Manual de Soporte Nutricional. Rugeles * Guía básica de bolsillo para el profesional de la Nutrición Clínica. Mary Width y Tonia Reinhard. * Estado nutricional y crecimiento físico. Maria Teresa Restrepo. * Antropométrica. Kevin Norton y Tim Olds. * Soporte Nutricional en el paciente de la Tercera Edad. Asociación Colombiana de Nutrición Clínica. Angela María Arellano y Patricia Savino. * Manual de Nutrición clínica Nutridatos. Liliana Ladino * Técnicas para la toma de medidas antropométricas. María Teresa Restrepo. Centro de Atención Nutricional. Medellín |

1. **BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA DEL CURSO**

|  |
| --- |
| * Historia Clínica Hospitalarias. * ICBF/Minsalud. Hoja de balance de Alimentos Colombianos. Bogotá. 1993. * GABAS. RIEN, * Tabla de intercambio de alimentos. |