

Plan 305 Dip.Nutrici3n Humana y Diet3tica

Asignatura 44496 ALIMENTACI3N EN GERIATRIA

Grupo 1

Presentaci3n

Asignatura optativa de 6 cr3ditos: 4 te3ricos y 2 pr3cticos.

Programa B3sico

Objetivos

La mejora en la calidad de vida, la higiene y los avances de la Medicina han posibilitado que la esperanza de vida sea cada vez mayor en los pa3ses desarrollados. Esto supone un gran reto para el sistema sanitario, entre otros, ya que el objetivo se centra en envejecer de forma saludable manteniendo un estado de salud y actividad lo m3s 3ptimo posible. Desde este punto de vista, la nutrici3n es un aspecto fundamental para conseguir este objetivo, ya que si bien es cierto que la gen3tica determina la forma y el tiempo de envejecer, el ambiente act3a modulando la biolog3a y la Nutrici3n se perfila como un factor de importancia capital.

En nuestro medio la inhabilitaci3n progresiva condiciona estados de malnutrici3n cr3nica y por otro lado, las posibles carencias nutricionales pueden derivar en situaciones de deterioro irreversibles.

1. Objetivo general

El objetivo general de la asignatura se centra en ense1ar al alumno a integrar conceptos sobre Fisiolog3a, Nutrici3n, Diet3tica, Patolog3a Nutricional y Dietoterapia, previamente aprendidos en la Diplomatura en Nutrici3n Humana y Diet3tica, para aplicarlos a las condiciones espec3ficas de la Nutrici3n Geri3trica.

2. Objetivos espec3ficos

2.1. SABER: Objetivos de conocimiento:

- Comprender las bases fisiol3gicas del envejecimiento.
- Identificar los efectos del proceso normal del envejecimiento sobre la Nutrici3n y, al mismo tiempo, el efecto de la modulaci3n nutricional sobre el proceso del envejecimiento.
- Realizar una valoraci3n nutricional adaptada a este colectivo e interpretar y catalogar las escalas m3s utilizadas para este prop3sito.
- Detectar la presencia de desviaciones de la normalidad nutricional en los ancianos, estableciendo un diagn3stico precoz e iniciando maniobras de intervenci3n y tratamiento nutricional, mediante modificaciones en la alimentaci3n.
- Relacionar la composici3n de la dieta y sus repercusiones sobre las enfermedades cr3nicas degenerativas m3s prevalentes en este colectivo.
- Aplicar los principios de la Dietoterapia, utilizando alimentos, nutrace3uticos, funcionales o alimentaci3n b3sica adaptada y nutrici3n artificial para proporcionar a los ancianos medios para proteger su salud.

2.2. SABER HACER: habilidades:

- Adaptar los requerimientos nutricionales en funci3n de las caracter3sticas fisiol3gicas y/o patol3gicas de los ancianos.
- Valorar el estado nutricional en el colectivo geri3trico (nivel individual y colectivo).
- Proporcionar ayuda pr3ctica en el manejo diet3tico-nutricional de este grupo, en la salud, en la prevenci3n y en la enfermedad, tanto en individuos como en colectividades.
- Planificar y programar dietas adaptadas a las caracter3sticas y situaciones propias de este colectivo.
- Realizar consejo diet3tico y educaci3n nutricional.

1. CLASES TEÓRICAS

1.1. BLOQUE I: BASES Y FUNDAMENTOS DE LA ACTUACIÓN DIETÉTICO-NUTRICIONAL EN LA 3ª EDAD

TEMA 1: Conceptos generales. Epidemiología del envejecimiento. Fisiología del envejecimiento.

TEMA 2: Factores condicionantes del estado nutricional en el anciano. Valoración del Estado Nutricional y Valoración Geriátrica Integral. Dra. P. Redondo.

TEMA 3: Alimentación del anciano sano: ingestas dietéticas recomendadas. Modelos de consumo saludable.

TEMA 4: Nutrición y Residencias geriátricas. Restauración colectiva. Atención nutricional y residencias.

TEMA 5: Malnutrición en el anciano. Dra. P. Redondo.

TEMA 6: Dieta basal geriátrica: planificación y protocolo.

1.2. BLOQUE II: PROTOCOLOS DE ACTUACIÓN DIETÉTICO-NUTRICIONAL EN LAS PATOLOGÍAS MÁS FRECUENTES EN LA 3ª EDAD

TEMA 7: Alteraciones del comportamiento y función cognitiva. Papel de los ácidos grasos n-3.

TEMA 8: Demencias y alteraciones neurológicas. Enfermedad de Alzheimer. Enfermedad de Parkinson.

TEMA 9: Alteraciones del tracto digestivo.

TEMA 10: Patología ósea y osteoarticular.

TEMA 11: Patología cardiovascular. Insuficiencia cardiaca. Caquexia cardiaca.

TEMA 12: Obesidad en el paciente geriátrico. Diabetes Mellitus y Síndrome Metabólico. Dra. P. Redondo.

TEMA 13: Soporte nutricional.

TEMA 14: Suplementación nutricional e interacciones. Criterios de calidad del soporte nutricional en Geriatria.

Programa Práctico

2. PRÁCTICAS

Práctica 1: VEN y Valoración Geriátrica Integral.

Práctica 2: Diseño y planificación de dietas en un colectivo geriátrico.

3. SEMINARIOS

Seminario 1: Organización del servicio de restauración en una residencia geriátrica.

Seminario 2: Dieta basal geriátrica: planificación y protocolo.

Seminario 3: Dietoterapia en un colectivo geriátrico I. Planteamiento práctico.

Seminario : Dietoterapia en un colectivo geriátrico II. Planteamiento práctico.

4. Actividades complementarias de carácter opcional: e-learning: TRABAJO TUTORIZADO DIRIGIDO

Realización de un trabajo tutorizado sobre aspectos de actualidad en relación con los contenidos de la materia.

Se pretende, además de consolidar conocimientos, aplicar las técnicas de información y comunicación (TICs) en el manejo de la información y la resolución de problemas. Se plantea como actividad evaluable, cuyos objetivos son:

Relacionar teoría-práctica.

Reflexionar.

Analizar con capacidad crítica.

Consolidar conocimientos.

Utilizar programas y/o recursos informáticos propios o específicos de la actividad.

Desarrollar habilidades de comunicación.

Exponer y presentar.

Evaluar.

Para ello los alumnos, distribuidos en grupos:

Trabajarán aplicando la teoría en un determinado contexto y realizando una búsqueda y posterior análisis de información a través de TICs.

Elaborarán un trabajo (artículo) de revisión sobre el tema a investigar.

Realizarán una presentación oral del trabajo que previamente han presentado por escrito. Para ello utilizarán recursos

audiovisuales u otras tecnologías.

Defenderán en público el trabajo y, tras la presentación, se planteará una breve discusión en relación con la exposición de los resultados, en la que los alumnos resolverán dudas, preguntas y, en su caso, responderán a posibles críticas.

Las tareas a realizar por los tutores durante el proceso se centrarán en:

Asesoría en el planteamiento del trabajo.

Seguimiento en la elaboración.

Ayuda y asesoramiento en la presentación.

Evaluación.

Evaluación

Se propone una evaluación continua en la que se incluyen el diálogo con los alumnos al final de las clases y durante las horas de tutoría, la actitud durante las clases prácticas y teóricas, su participación en trabajos, seminarios, etc. Todo ello, unido a las calificaciones obtenidas en los trabajos y en la presentación y defensa del trabajo tutorizado, se traducirá en la calificación otorgada a cada uno de los alumnos.

En nuestro caso es factible este sistema de evaluación dado el reducido número de alumnos, lo que nos permite realizar un seguimiento individual de cada uno de ellos.

- Cuadernos de Seminarios/Memoria de Prácticas (45% de la puntuación): se valora la capacidad del alumno de seleccionar y relacionar la información, así como su habilidad para exponer, ordenada y lógicamente, lo que sabe y ha asimilado.
- Prueba objetiva de conocimientos teórico-prácticos (45% de la puntuación).
- Actitud, participación, asistencia.... Se valorará, además, la preparación y exposición de temas en clase, la preparación de seminarios y la participación en proyectos de innovación docente (10% de la puntuación).
- Trabajo tutorizado dirigido: para subir nota. Se valorará la calidad científico-técnica del trabajo elaborado, la capacidad de trabajo en grupo, la utilización eficaz de las TICs, la capacidad de análisis y síntesis y las habilidades de comunicación y exposición.

Como aspecto final de la evaluación del aprendizaje y para conseguir el objetivo de la retroacción para la mejora, consideramos importante la participación de los alumnos en la revisión a la que tienen derecho según la normativa.

Bibliografía
