

GUÍA DE CLASES PRÁCTICA DE LA ASIGNATURA

CARRERA: TÉCNICO EN ENFERMERÍA	ASIGNATURA: NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
UNIDAD 1: FUNDAMENTOS DE LA RELACIÓN DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN	
TÍTULO DE LA CLASE PRÁCTICA: Técnicas y procedimientos en la evaluación nutricional.	
OBJETIVO: Proporcionar una comprensión integral de los fundamentos de la relación entre alimentación y nutrición, explorando los principios básicos que influyen en la salud y el bienestar nutricional de individuos y comunidades.	
TIEMPO DE DURACIÓN: 12 Horas	
<p>1. FUNDAMENTOS: La evaluación nutricional es fundamental para comprender el estado de salud y las necesidades alimentarias de los individuos. Esta guía práctica busca proporcionar a los estudiantes herramientas y métodos efectivos para realizar evaluaciones precisas, basadas en técnicas y procedimientos estandarizados como la medición antropométrica, el análisis dietético y las pruebas bioquímicas. La correcta aplicación de estas técnicas permitirá identificar deficiencias o excesos nutricionales, así como fomentar una intervención temprana para mejorar la salud.</p>	
<p>2. OBJETIVOS A ALCANZAR:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Desarrollar habilidades en la aplicación de técnicas antropométricas para evaluar el estado nutricional de los individuos. ● Fomentar el conocimiento y uso adecuado de herramientas para el análisis dietético que permitan identificar patrones alimentarios y necesidades nutricionales. ● Capacitar a los estudiantes en la interpretación de pruebas bioquímicas para complementar la evaluación nutricional y proporcionar un diagnóstico integral. 	
<p>3. BREVE DESCRIPCIÓN DE LAS CAPACIDADES PRÁCTICAS A DESARROLLAR:</p> <p><i>Habilidades de pensamiento:</i></p> <p>Desarrollar la capacidad de analizar e interpretar datos obtenidos mediante técnicas de evaluación nutricional, integrando información antropométrica, dietética y bioquímica para tomar decisiones informadas sobre el estado nutricional de los individuos.</p> <p><i>Destrezas sensoriales:</i></p> <p>Identificar signos físicos visibles de deficiencias o desequilibrios nutricionales a través de la observación directa de parámetros como el color de la piel, la distribución de grasa corporal y la textura del cabello, complementando así la evaluación objetiva.</p> <p><i>Destrezas motoras:</i></p> <p>Realizar mediciones precisas de indicadores antropométricos, como el peso, la altura y el perímetro abdominal, utilizando correctamente las herramientas y técnicas necesarias para obtener datos confiables en la evaluación nutricional.</p>	

4. EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE:

- *Cuestionarios de evaluación*
- *Ejercicios prácticos*
- *Casos de estudio*
- *Debates y presentaciones orales*
- *Proyectos prácticos*
- *Otros*

La aplicación de ejercicios prácticos permite a los estudiantes afianzar sus conocimientos sobre las técnicas y procedimientos en la evaluación nutricional, al enfrentar situaciones reales de medición y análisis. Estos ejercicios refuerzan la capacidad para aplicar teorías en la práctica, garantizando la adquisición de habilidades técnicas necesarias para realizar evaluaciones nutricionales precisas y efectivas.

5. PREPARACIÓN PREVIA DEL ESTUDIANTE:

- Revisión teórica de la actividad práctica.
- Revisión de manuales de protocolos y procedimientos de enfermería.
- Organización de equipos de trabajo.
- Asignación de roles para el desarrollo de casos de enfermería.

6. PROCEDIMIENTOS A EMPLEAR:

- Medición antropométrica
- Análisis de la ingesta dietética
- Evaluación clínica
- Pruebas bioquímicas
- Valoración del gasto energético
- Evaluación de la composición corporal

7. NORMAS DE SEGURIDAD:

- Identificación y Manejo de Riesgos.
- Uso y Monitoreo del Equipo de Protección Personal.
- Supervisión y Evaluación Constante de los Estudiantes.
- Cumplimiento de protocolos de seguridad.

8. FORMACIÓN EN VALORES Y DESARROLLO DE HABILIDADES BLANDAS.

Durante el progreso de la materia el estudiante desarrollará su capacidad reflexiva y ética, centrándose en el trabajo en equipo, la comunicación efectiva, la empatía y la resolución de problemas. Esta formación en valores y habilidades blandas potenciará su capacidad para ofrecer cuidados profesionales, garantizando una práctica de calidad y una atención centrada en el paciente.

9. CONCLUSIONES:

La correcta aplicación de técnicas y procedimientos en la evaluación nutricional es esencial para que los estudiantes adquieran las habilidades necesarias para valorar de manera precisa el estado nutricional de los individuos. Esto les permitirá desarrollar intervenciones más efectivas y personalizadas. La práctica constante y el dominio de estas herramientas son clave para formar profesionales competentes en el campo de la nutrición.

10. RECOMENDACIONES:

Se recomienda a los estudiantes practicar regularmente las técnicas de evaluación nutricional en diversos contextos y con diferentes poblaciones para fortalecer sus habilidades prácticas.

Además, es crucial mantenerse actualizados con las nuevas herramientas y enfoques en nutrición. Finalmente, la integración de la teoría con la práctica permitirá una comprensión más profunda y efectiva de los procedimientos.

GUÍA DE CLASES PRÁCTICA DE LA ASIGNATURA

CARRERA: TÉCNICO EN ENFERMERÍA

ASIGNATURA: NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

UNIDAD 2: NUTRICIÓN Y METABOLISMO DE LOS ALIMENTOS

TÍTULO DE LA CLASE PRÁCTICA:

Técnicas y procedimientos en la educación nutricional.

OBJETIVO : Analizar la nutrición y el metabolismo de los alimentos, brindando una comprensión detallada de cómo los nutrientes son procesados y utilizados por el cuerpo humano para mantener la salud y el funcionamiento adecuado.

TIEMPO DE DURACIÓN: 12 Horas

1. FUNDAMENTOS:

La educación nutricional es crucial para promover hábitos alimentarios saludables y prevenir enfermedades relacionadas con la dieta. Esta guía práctica busca proporcionar a los estudiantes las herramientas y técnicas necesarias para diseñar e implementar programas de educación nutricional eficaces. Al dominar estas estrategias, los futuros profesionales podrán fomentar un cambio positivo en los hábitos alimenticios de las personas y mejorar su calidad de vida.

2. OBJETIVOS A ALCANZAR:

- Desarrollar habilidades en el uso de herramientas educativas para diseñar programas de nutrición adaptados a diversas audiencias.
- Capacitar a los estudiantes en la aplicación de técnicas de comunicación efectiva para promover hábitos alimentarios saludables.
- Fomentar el uso de métodos participativos en la educación nutricional para involucrar a la comunidad en su proceso de aprendizaje.

3. BREVE DESCRIPCIÓN DE LAS CAPACIDADES PRÁCTICAS A DESARROLLAR:

Habilidades de pensamiento:

Desarrollar la capacidad de analizar e interpretar las necesidades educativas de diferentes grupos, adaptando el contenido y las técnicas de enseñanza para maximizar el impacto de los programas de educación nutricional.

Destrezas sensoriales:

Observar y evaluar las reacciones emocionales y cognitivas de los participantes durante las sesiones educativas, ajustando el enfoque pedagógico según el nivel de comprensión y aceptación.

Destrezas motoras:

Utilizar de manera efectiva materiales didácticos (como gráficos, folletos y presentaciones) durante las sesiones de educación nutricional, facilitando la comprensión y el aprendizaje de los conceptos clave.

4. EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE:

- *Cuestionarios de evaluación*
- *Ejercicios prácticos*
- *Casos de estudio*
- *Debates y presentaciones orales*
- *Proyectos prácticos*
- *Otros*

Los ejercicios prácticos permiten a los estudiantes aplicar las técnicas de educación nutricional en escenarios reales, diseñando y ejecutando actividades educativas que refuercen la comprensión de los temas tratados. Estos ejercicios facilitan el desarrollo de habilidades en la creación de programas educativos que respondan a las necesidades de la población.

5. PREPARACIÓN PREVIA DEL ESTUDIANTE:

- Revisión teórica de la actividad práctica.
- Revisión de manuales de protocolos y procedimientos de enfermería.
- Organización de equipos de trabajo.
- Asignación de roles para el desarrollo de debates de casos de enfermería.

6. PROCEDIMIENTOS A EMPLEAR:

- Diseño de material educativo
- Estrategias de comunicación
- Evaluación de necesidades nutricionales
- Técnicas de motivación
- Métodos de evaluación de impacto

- Desarrollo de actividades participativas

7. NORMAS DE SEGURIDAD:

- Identificación y Manejo de Riesgos.
- Uso y Monitoreo del Equipo de Protección Personal.
- Supervisión y Evaluación Constante de los Estudiantes.
- Cumplimiento de protocolos de seguridad.

8. FORMACIÓN EN VALORES Y DESARROLLO DE HABILIDADES BLANDAS.

Durante el progreso de la materia el estudiante desarrollará su capacidad reflexiva y ética, centrándose en el trabajo en equipo, la comunicación efectiva, la empatía y la resolución de problemas. Esta formación en valores y habilidades blandas potenciará su capacidad para ofrecer cuidados profesionales, garantizando una práctica de calidad y una atención centrada en el paciente.

9. CONCLUSIONES:

Las técnicas y procedimientos en la educación nutricional son fundamentales para capacitar a los estudiantes en la transmisión efectiva de conocimientos sobre nutrición. El dominio de estas herramientas les permitirá diseñar programas adaptados a las necesidades específicas de diferentes públicos, promoviendo hábitos saludables a largo plazo.

10. RECOMENDACIONES:

Se recomienda a los estudiantes aplicar las técnicas de educación nutricional en distintos contextos y trabajar con diversas poblaciones para mejorar su capacidad de adaptación. Además, es esencial mantenerse actualizados sobre nuevas tendencias y enfoques en educación nutricional para ofrecer programas innovadores y efectivos.

GUÍA DE CLASES PRÁCTICA DE LA ASIGNATURA

CARRERA: TÉCNICO EN ENFERMERÍA

ASIGNATURA: NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

UNIDAD 3: NORMAS DE DIETÉTICA /DIETOTERAPIA PARA EL CUIDADO DE ENFERMERÍA

TÍTULO DE LA CLASE PRÁCTICA:

Técnicas y Procedimientos en la Alimentación Asistida: Alimentación Enteral y Parenteral

OBJETIVO : Comprender y aplicar las normas de dietética/dietoterapia, con el fin de proporcionar una atención integral y personalizada que promueva la salud y el bienestar nutricional de los pacientes.

TIEMPO DE DURACIÓN: 12 Horas

1. FUNDAMENTOS:

La alimentación asistida, a través de la enteral y parenteral, es una intervención crítica para pacientes que no pueden satisfacer sus necesidades nutricionales por vía oral. Esta guía práctica busca proporcionar a los estudiantes las técnicas y procedimientos necesarios para administrar correctamente estos tipos de alimentación, asegurando que los pacientes reciban la nutrición adecuada. La comprensión y aplicación de estos procedimientos son esenciales para mejorar la recuperación y el bienestar de pacientes con condiciones que afectan su capacidad para alimentarse de manera independiente.

2. OBJETIVOS A ALCANZAR:

- Capacitar a los estudiantes en la correcta administración de la alimentación enteral a través de diversos dispositivos y fórmulas, garantizando su seguridad y eficacia.
- Desarrollar habilidades en la gestión de la alimentación parenteral, asegurando el equilibrio nutricional adecuado mediante la correcta preparación y administración de soluciones intravenosas.
- Fomentar la capacidad de monitoreo y seguimiento de los pacientes durante la alimentación asistida para identificar y manejar posibles complicaciones.

3. BREVE DESCRIPCIÓN DE LAS CAPACIDADES PRÁCTICAS A DESARROLLAR:

Habilidades de pensamiento:

Desarrollar la capacidad de evaluar las condiciones clínicas del paciente para determinar la opción más adecuada entre alimentación enteral o parenteral, considerando factores como la absorción intestinal, la respuesta metabólica y las necesidades nutricionales específicas.

Destrezas sensoriales:

Identificar signos de complicaciones durante la administración de la alimentación enteral o parenteral, como reacciones alérgicas, infecciones o dificultades de absorción, mediante la observación y la evaluación clínica.

Destrezas motoras:

Realizar la correcta colocación de sondas de alimentación enteral y la administración precisa de soluciones intravenosas, asegurando la higiene y las condiciones óptimas para evitar complicaciones.

4. EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE:

- *Cuestionarios de evaluación*
- *Ejercicios prácticos*
- *Casos de estudio*
- *Debates y presentaciones orales*
- *Proyectos prácticos*
- *Otros*

Los ejercicios prácticos permiten a los estudiantes poner en práctica las técnicas de administración de la alimentación enteral y parenteral en simuladores o con pacientes reales bajo supervisión, asegurando la correcta ejecución de los procedimientos y el manejo de posibles complicaciones. Estos ejercicios son fundamentales para consolidar los conocimientos teóricos adquiridos.

5. PREPARACIÓN PREVIA DEL ESTUDIANTE:

- Revisión teórica de la actividad práctica.
- Revisión de manuales de protocolos y procedimientos de enfermería.
- Organización de equipos de trabajo.
- Asignación de roles para el desarrollo de debates de casos de enfermería.

6. PROCEDIMIENTOS A EMPLEAR:

- Colocación de sondas enterales
- Preparación de soluciones parenterales
- Monitoreo de la nutrición enteral
- Monitoreo de la nutrición parenteral
- Prevención de complicaciones
- Educación al paciente y familia

7. NORMAS DE SEGURIDAD:

- Identificación y Manejo de Riesgos.
- Uso y Monitoreo del Equipo de Protección Personal.
- Supervisión y Evaluación Constante de los Estudiantes.
- Cumplimiento de protocolos de seguridad.

8. FORMACIÓN EN VALORES Y DESARROLLO DE HABILIDADES BLANDAS.

Durante el progreso de la materia el estudiante desarrollará su capacidad reflexiva y ética, centrándose en el trabajo en equipo, la comunicación efectiva, la empatía y la resolución de problemas. Esta formación en valores y habilidades blandas potenciará su capacidad para ofrecer cuidados profesionales, garantizando una práctica de calidad y una atención centrada en el paciente.

9. CONCLUSIONES:

El dominio de las técnicas y procedimientos en la alimentación asistida, tanto enteral como parenteral, es esencial para proporcionar un apoyo nutricional efectivo a los pacientes que lo requieren. La correcta aplicación de estos procedimientos contribuirá al éxito del tratamiento nutricional y a la mejora de la calidad de vida del paciente.

10. RECOMENDACIONES:

Se recomienda a los estudiantes realizar prácticas continuas en la administración de alimentación enteral y parenteral bajo supervisión para familiarizarse con las técnicas y procedimientos. Además, es fundamental mantenerse informado sobre los avances tecnológicos y las mejores prácticas en el campo para ofrecer un cuidado nutricional de la más alta calidad.