**UNIVERSIDAD DE CIENCIAS MÉDICAS DE LA HABANA**

**VICERRECTORÍA ACADÉMICA**

**DIRECCIÓN DE FORMACIÓN DE PROFESIONALES**

**GUIA DE ESTUDIO INDEPENDIENTE**

**Licenciatura en Nutrición**

**3er AÑO**

**ASIGNATURA: Retos nutricionales en medicina del desastre**

**Profesora: DrC María lazo Pérez.**

**Estimados estudiantes:**

En tus manos ponemos este instrumento de trabajo que tiene como objetivo fundamental orientar las diferentes tareas que son necesarias para realizar un estudio eficaz que te permitan lograr el dominio de los conocimientos y habilidades de la asignatura **Retos nutricionales en medicina del desastre**, imprescindibles para el mejor desempeño de tu labor como profesional de la salud.

Este tipo de enseñanza exige de usted la utilización de estrategias de aprendizaje que faciliten el estudio y hagan más eficiente el proceso de interiorización de la información que debe asimilar. Por ello, le proponemos una estrategia de estudio que se describe a continuación:

1. Luego de recibir la orientación del profesor y la guía de la unidad temática, lea e intente comprender los objetivos docentes de la misma. Los objetivos son las habilidades que usted debe lograr al finalizar el trabajo. Señala el camino a recorrer por sí mismo; la habilidad que debe formar y desarrollar al finalizar cada unidad temática.
2. Busque los textos que debe estudiar y localice en ellos la información que debe aprender.
3. Haga una lectura rápida de todo el material que se le indica en la guía, para tener una visión general de la temática que se trata.
4. Haga una nueva lectura, esta vez más lenta, por tópicos, epígrafes o acápites.
5. **Vuelva a leer** los **objetivos** y **analice** si ha comprendido lo que se pretende que usted sea capaz saber hacer.
6. **Realice** las actividades de **autocontrol**.

**Aclare sus dudas** con el profesor

### .

UNIDAD I: **ALIMENTACION EN SITUACIONES DE EMERGENCIAS**

Objetivos particulares de la unidad

1. identificar los tipos de desastres que pueden ocasionar una contingencia alimentaria.

2. Caracterizar la alimentación y nutrición en situaciones de desastre

3. Explicar los impactos a la salud y acceso a los recursos, estatales, federales e internacionales

Sistema de Contenido:

Desastres naturales.Desastres derivado de las actividades humanas. Alimentación y nutrición en situaciones de desastre.

**Indicaciones para el tema**

Se realizará un estudio de las páginas172 a la 180 del libro de temas de nutrición básica para responder las actividades siguientes.

**Actividades**

Se realizará un resumen de Propósito de la ayuda alimentaria, Prioridades de un programa de ayuda alimentaria en desastres, Organización y asignación de responsabilidades. Estimar los alimentos disponibles y calcular las necesidades alimentarias de la población afectada**.**

UNIDAD 2 Intervención en Alimentaria y Nutricional en situaciones de emergencia y/o desastre

Objetivos particulares de la unidad:

1. Identificar los puntos débiles puedan estar expuestos a peligros, reducir la vulnerabilidad en todos los aspectos a los desastres naturales y tener los procedimientos para restablecer rápida y eficazmente los servicios en tales casos.

2. Implementar una estrategia nutricional de acuerdo a recursos con los que se cuenta en situaciones en desastre, tomando en cuenta los grupos vulnerables, así como también administración de los suministros para asegurar la alimentación y la salud de la población afectada.

Contenido:

Intervención Nutricional .Consideraciones del personal de salud. Prácticas erróneas que pueden dificultar la lactancia materna .Promoción de mensajes clave.

**Indicaciones para el tema**

**Actividades**

Se realizará un resumen Factores a tener en cuenta en la preparación de las raciones en situaciones de desastre, Cantidades de alimentos, Ración complementaria para los grupos vulnerables, Distribución de alimentos

**Bibliografía**

Básica

Temas de Nutrición Básica Volumen I. Editorial Ciencias Médicas.

Manual de Dietoterapia y Nutrición Clínica .Dr Georgina Zayas Torriente

TARJETA DE EVALUACIÓN INDIVIDUAL

Facultad: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Asignatura: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Nombre y Apellidos del estudiante: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Área asistencial: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Curso académico: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Sistema de Habilidades | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | EV. FINAL |
| Tomar temperatura de conservación y cocción en los alimentos. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Tomar de la muestra testigo |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Evaluar sanitariamente los alimentos |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Búscar información en certificaciones de calidad |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Utilizar adecuadamente los diferentes tipos de equipos, utensilios y recipientes |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Utilizar adecuadamente desinfectantes, detergentes, desengrasante y desincrustante |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Controlar la dosis de aplicación de desinfectantes, detergentes, desengrasante y desincrustante |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Confeccionar un programa de limpieza y desinfección |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Vigilar el programa de limpieza y desinfección |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Orientar limpieza concurrente y terminar |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Realizar actividades de educación sanitaria |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Orientar el destino final de un alimento |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Realizar intervenciones sanitarias |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Vigilar el cumplimiento de los programas de contaminantes químicos y microbiológicos |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Muestrear alimentos. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Atender un conflicto sanitario de alimento |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Controlar las operaciones de recepción, elaboración, conservación, consumo y venta de los alimentos |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Informar a los consumidores |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Control el cumplimento de las BP de elaboración |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Realizar interrogatorio de la historia sanitaria de un paciente con enfermedad nutricional |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Conservar adecuadamente muestras de alimentos |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Trasladar adecuadamente muestras de alimentos |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ASPECTOS GENERALES | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | Eval final. |
| Asistencia y Puntualidad. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Porte y aspecto personal. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Uso correcto del uniforme |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Cumplimiento de la ética profesional. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Permanencia en el puesto de trabajo. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Responsabilidad ante las tareas |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| EVALUACIÒN INTEGRAL SEMANA. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Calificación final: \_\_\_\_\_\_ Fecha: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Observaciones: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Firma del alumno Firma del profesor

Cuño de la Institución.