

MF0249\_2 > UF0120

# Administración de alimentos y tratamientos a personas dependientes en el domicilio

Coordinadora  
Ruth García-Moya Sánchez



4ª EDICIÓN

Paraninfo



**FE DE ERRATAS**

## FE DE ERRATAS

A continuación se indican las actualizaciones realizadas en el libro *UF0120 - Administración de alimentos y tratamientos a personas dependientes en el domicilio* (9788428336871).

### Unidad 1

#### Págs. 45-46

Se han reemplazado los contenidos que aparecían tras la figura esquemática titulada «Proporción de alimentos diarios» y la «Idea clave» por contenidos nuevos, incluida una tabla que se desarrolla en la página 46, y términos de «Glosario». Tal como se puede ver a continuación:



El Comité Científico de la AESAN, en su último informe sobre *recomendaciones dietéticas sostenibles y recomendaciones de actividad física para la población española de 2022*, propone un **patrón de dieta equilibrada**, con un mayor predominio de alimentos de origen vegetal y una menor presencia de alimentos de origen animal. También incluye en el informe una actualización de las recomendaciones de actividad física publicadas anteriormente por AESAN en el año 2015 (AECOSAN 2015).

Los objetivos de este patrón dietético son mejorar el estado de salud y el bienestar junto a la reducción del impacto medioambiental.



#### Glosario

##### AESAN

Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición.

##### AECOSAN

Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición.

Hortalizas	Consumo diario de, al menos, 3 raciones.
Frutas	2-3 raciones diarias.
Patatas y otros tubérculos	Consumo moderado.
Cereales	3-6 raciones, dependiendo de las necesidades energéticas de cada persona, y no más de 4 raciones si se necesita restringir la ingesta calórica, priorizando en todo caso los cereales de grano entero y productos integrales.
Lácteos	Máximo de 3 raciones (evitando aquellos con azúcares añadidos y alto contenido en sal), aunque, debido a su elevado impacto ambiental, se sugiere reducir el número de raciones diarias si se consumen otros alimentos de origen animal.
Legumbres	Consumir semanalmente al menos 4 raciones.
Frutos secos	3 o más raciones semanales de frutos secos sin sal ni grasas ni azúcares añadidos.
Pescado	3 o más raciones, priorizando el pescado azul y las especies con menor impacto ambiental.
Huevos	Hasta 4 huevos semanales.
Carne	3 raciones semanales, priorizando el consumo de carne de aves y conejo y minimizando la carne procesada.
Aceite de oliva	Se recomienda como grasa de elección para la preparación culinaria de los alimentos.
Agua	Beber tanta agua como sea necesaria, considerándose la bebida principal de una dieta saludable.

## Págs. 46

Actividad 23: se han modificado las opciones para unir con flechas, tal como se puede ver a continuación:



### Actividades

---

23. Une con flechas los alimentos con las proporciones adecuadas de consumo.

- |                                |   |
|--------------------------------|---|
| 1. Hortalizas.                 | a. 3 o más raciones semanales.                |
| 2. Frutas.                     | b. Máximo de 3 raciones.                      |
| 3. Patatas y otros tubérculos. | c. 2-3 raciones diarias.                      |
| 4. Cereales.                   | d. 3-6 raciones.                              |
| 5. Lácteos.                    | e. 3 o más raciones.                          |
| 6. Legumbres.                  | f. Al menos, 3 raciones diarias.              |
| 7. Frutos secos.               | g. Consumir semanalmente al menos 4 raciones. |
| 8. Pescado.                    | h. Consumo moderado.                          |
| 9. Huevos.                     | i. 3 raciones semanales.                      |
| 10. Carne.                     | j. Hasta 4 semanales.                         |
- 

## Págs. 58

En la actividad 28, se ha modificado tanto el enunciado como las opciones para valorar verdadero o falso:



### Actividades

---

28. Completa las frases sobre las recomendaciones en la alimentación del mayor.

calcio y proteínas    grasa    colesterol    minerales    sal    fibra    azúcar    agua

- Aumentar la ingesta de \_\_\_\_\_ de alto valor biológico.
- Evitar el consumo de \_\_\_\_\_: la capacidad para sintetizar y excretar los lípidos disminuye en las personas mayores.
- Evitar alimentos ricos en \_\_\_\_\_ (huevos, mariscos, vísceras y grasas animales).
- Aportar \_\_\_\_\_: calcio, magnesio y hierro.
- Disminuir el consumo de sodio (\_\_\_\_\_), para evitar la hipertensión arterial.
- Tener una dieta rica en \_\_\_\_\_ para evitar el estreñimiento: con frutas, verduras y cereales integrales.
- Evitar el \_\_\_\_\_.
- Beber como mínimo un litro y medio de \_\_\_\_\_.

## Unidad 2

Pág. 104

Las actividades 10 y 11 han sufrido modificaciones tal como podemos ver abajo:



Actividades

---

10. Enumera las medidas que debe tomar el profesional ante la falta de apetito.

---

---

---

---

11. Clasifica los síntomas y los riesgos de la disfagia.

Tos o expresiones faciales de malestar      Deshidratación      Malnutrición      Babeo  
Pérdida excesiva de peso      Retención de comida en la boca      Dolores en el pecho  
Salida de comida por la nariz      Sensación de pesadez o presión en el cuello  
Ardor de estómago      Fiebre y pérdida de peso      Infecciones      Atragantamientos

Síntomas: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Riesgos: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

## Unidad 4

Págs. 144

Las actividades 1 y 3 se han modificado, tal como se muestra a continuación:



Actividades

---

1. Ordena las fases del proceso que siguen los fármacos desde que se administra hasta que se elimina.

- Metabolismo.
- Absorción.
- Eliminación.
- Liberación.
- Distribución.

3. Enumera y describe brevemente los fármacos que actúan sobre el sistema nervioso.

---

---

---