

**Programa de Asignatura  
Alimentación en el Ciclo Vital I**

**A. Antecedentes Generales**

<b>1. Unidad Académica</b>	FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD					
<b>2. Carrera</b>	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA					
<b>3. Código del ramo</b>	NUA 217					
<b>4. Ubicación en la malla</b>	AÑO II, SEMESTRE III					
<b>5. Créditos</b>	8					
<b>6. Tipo de asignatura</b>	Obligatorio	X	Electivo		Optativo	
<b>7. Duración</b>	Bimestral		Semestral	X	Anual	
<b>8. Módulos semanales</b>	Clases Teóricas	2	Clases Prácticas	4	Ayudantía	
<b>9. Horas académicas</b>	102 horas		Ayudantía			
<b>10. Pre-requisito</b>	Planificación Alimentaria y Técnicas Dietéticas. Bioquímica Nutricional I.					

**B. Aporte al Perfil de Egreso**

La asignatura pertenece al ciclo de bachillerato de la carrera, ubicada en el tercer semestre del plan de estudios.

En ella, se promueve la articulación efectiva de saberes conceptuales, procedimentales y actitudinales, relacionados con la alimentación del usuario adulto, embarazada y nodriza y adulto mayor, en condiciones de salud normales.

De ahí que las competencias específicas a desarrollar en esta asignatura son “Prescribe alimentación al usuario adulto, embarazada y nodriza y adulto mayor, en condiciones de salud normales”.

Tributa, por consecuencia al desempeño asistencial del egresado descrito en el perfil de egreso: “Proporciona atención alimentario nutricional a personas sanas y enfermas, a nivel individual o colectivo, a lo largo del ciclo vital, en todos los niveles de atención de salud y otros tipos de instituciones y organizaciones, públicos o privados”. Así como también a las genéricas del perfil de egreso tales como; “comunicación, responsabilidad pública y visión analítica”.

### C. Competencias y resultados de aprendizaje generales que desarrolla la asignatura

<b>Competencias Genéricas</b>	<b>Resultados de Aprendizaje Generales</b>
Responsabilidad pública	Reconoce el rol que le corresponde al profesional nutricionista en el cuidado de la salud y bienestar de la comunidad.
Comunicación	Hace uso adecuado del lenguaje coloquial y tiene manejo inicial del vocabulario técnico en su expresión oral y escrita.
Visión analítica	Analiza la información científica aplicando el pensamiento reflexivo.
<b>Competencias Específicas</b>	<b>Resultados de Aprendizaje Generales</b>
Prescribe alimentación personalizada al usuario adulto, embarazada y nodriza y adulto mayor en condiciones de salud normales.	Prescribe la alimentación de adultos, embarazadas, nodrizas y adultos mayores, en situaciones normales.  Desarrolla planes de alimentación pertinentes a la prescripción y al grupo etario.

## D. Unidades de Contenidos y Resultados de Aprendizaje

Unidades de Contenidos	Competencia	Resultados de Aprendizaje
<p>Introducción y definición de conceptos básicos de la población adulta chilena.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Transición alimentaria y nutricional.</li> <li>• Guías alimentarias de la población chilena.</li> </ul>		<p>Identifica problemas de salud relacionados con la dieta.</p> <p>Compara la situación nutricional en la década de los 70 y la actual.</p> <p>Relaciona y fundamenta las guías alimentarias de la población chilena con la situación epidemiológica de la población.</p> <p>Comunica utilizando vocabulario técnico y coloquial fluido.</p>
<p>Alimentación y Evaluación Nutricional del Adulto Sano.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conceptos de fisiología en el adulto.</li> <li>• Componentes del Gasto Energético.</li> <li>• Fórmulas de estimación del GER.</li> <li>• Requerimientos de energía, macro y micronutrientes en el adulto.</li> <li>• Encuestas Alimentarias en el adulto, uso e interpretación.</li> <li>• Porciones de intercambio de alimentos.</li> <li>• Prescripción dietética y planificación alimentaria del Adulto.</li> </ul>	<p><b>Prescribe alimentación para adulto sano.</b></p>	<p>Estima requerimientos de energía y macronutrientes aplicando las diferentes fórmulas de MB y GER</p> <p>Realiza Diagnóstico Nutricional en el adulto sano.</p> <p>Aplica y analiza la encuesta alimentaria pertinente en adulto</p> <p>Enuncia prescripción de la alimentación del adulto</p> <p>Desarrolla plan de alimentación para adulto en base a porciones de intercambio.</p> <p>Entrega indicaciones alimentarias de forma clara y precisa.</p>

Unidades de Contenidos	Competencia	Resultados de Aprendizaje
<p>Alimentación y Evaluación nutricional de la Embarazada y Nodriz.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cambios físicos y fisiológicos de embarazada y nodriza</li> <li>• Requerimientos de energía, macro y micronutrientes embarazada y nodriza</li> <li>• Prescripción dietética embarazada y nodriza</li> <li>• PNAC embarazada</li> <li>• Nutrientes críticos</li> <li>• Embarazo y Lactancia</li> </ul>	<p><b>Prescribe alimentación para embarazada y nodrizas sanas.</b></p>	<p>Enuncia prescripción dietética de embarazada y nodriza.</p> <p>Desarrolla plan de alimentación para embarazada y nodriza, en base a porciones de intercambio.</p> <p>Entrega indicaciones alimentarias de forma clara y precisa.</p>
<p>Alimentación y Evaluación Nutricional del adulto mayor.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Requerimientos de Energía, Macro y micronutrientes del adulto mayor.</li> <li>• Nutrientes críticos en adulto mayor - PACAM</li> <li>• Prescripción dietética y planificación para el adulto mayor.</li> </ul>	<p><b>Prescribe alimentación para los adultos mayores sanos.</b></p>	<p>Enuncia prescripción del adulto mayor.</p> <p>Desarrolla plan de alimentación para el adulto mayor, en base a porciones de intercambio.</p> <p>Entrega indicaciones alimentarias de forma clara y precisa.</p>

### E. Estrategias de Enseñanza

La metodología del curso se desarrollará de la siguiente forma:

1. Clases expositivas: presentación oral de los contenidos con apoyo audiovisual.
2. Talleres: desarrollo de casos en sala de clases.
3. Flipped Learning: videos y apartado docente sobre la evaluación nutricional antropométrica.
4. Práctica en terreno: evaluación nutricional y desarrollo alimentario con casos reales en instituciones de salud y/o educacionales en el ámbito público y privado.
5. Laboratorio: desarrollo de la prescripción dietética y elaboración de minutas en el laboratorio para sujetos adultos sanos.
6. Simulación y Role Playing: Demuestra como efectuar la evaluación nutricional antropométrica y alimentaria en adultos y adultos mayores sanos.

## **F. Estrategias de Evaluación**

1. Certámenes escritos de casos.
2. Talleres de casos.
3. Practica en terreno:
  - Análisis de casos: Presentación oral (rúbrica).
  - Practica en terreno: Evaluación a través de check list.
4. Evaluación de laboratorio: Control de entrada/salida. Presentación planificación (evaluación a través de rúbrica).
5. Simulación
6. Examen final: Práctico (Check list, con paciente simulado) y Escrito.

## **G. Bibliografía.**

### **Obligatorio:**

- Barrera A., M. Gladys. Evaluación Nutricional del crecimiento y del riesgo cardiovascular y metabólico. INTA, Universidad de Chile. 2013- 2015.
- Angel Gil Hernández. Tratado de Nutrición 2da Ed. Granada: Editorial Médica Panamericana; 2010
- Vivien Gattás. Guía de la composición Nutricional de Alimentos Naturales, de la industria y preparaciones chilenas habituales.

### **Complementario**

- Girolami, Daniel H. de. Fundamentos de valoración nutricional y composición corporal. Ed. El Ateneo. Argentina. 2003.
- Suverza Fernández, Araceli; Haua Navarro, Karime. El abcd de la evaluación del estado de nutrición. Ed. Mc Graw Hill. México. 2010.

### **Revistas Científicas**

- Revista Chilena de Nutrición
- Revista Chilena de Medicina
- Archivos Latinoamericanos de Nutrición
- American Journal of Clinical Nutrition
- Journal of Nutrition

### **Linkografía:**

- [www.minsal.cl](http://www.minsal.cl)
- [www.inta.cl](http://www.inta.cl)