**Programa de Asignatura** 

**Introducción a la alimentación y nutrición**

**A. Antecedentes Generales**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. **Unidad Académica** |  | | | | | | |
| 1. **Carrera** | Nutrición y Dietética | | | | | | |
| 1. **Código** | NUE114 | | | | | | |
| 1. **Ubicación en la malla** | 1° Semestre, 1° Año. | | | | | | |
| 1. **Créditos** | 8 | | | | | | |
| 1. **Tipo de asignatura** | Obligatorio | X | Electivo |  | Optativo | |  |
| 1. **Duración** | Bimestral |  | Semestral | X | Anual | |  |
| 1. **Módulos semanales** | Clases Teóricas | 1 | Clases Prácticas | 2 | Ayudantía | |  |
| 1. **Horas académicas** | Clases | 102 | Ayudantía | | |  | |
| 1. **Pre-requisito** | No tiene | | | | | | |

**B. Aporte al Perfil de Egreso**

El propósito de la asignatura de Introducción a la alimentación y nutrición es entregar una visión reflexiva acerca del rol del nutricionista en sus distintos ámbitos, así como competencias básicas y genéricas vinculadas al quehacer del profesional nutricionista.

Se ubica en el ciclo de bachillerato en ciencias de la salud y la asignatura contribuye al desarrollo del perfil de egreso, entregando una visión general de las **Competencias específicas**: Clínico Asistencial, Fomento y promoción de la salud, gestión de alimentos e investigación. Así también las **Competencias genéricas** de Emprendimiento y liderazgo, ética, Responsabilidad pública, Autonomía, Visión analítica y Comunicación.

**C. Competencias y Resultados de Aprendizaje Generales que desarrolla la asignatura**

|  |  |
| --- | --- |
| **Competencias Genéricas** | **Resultados de Aprendizaje Generales** |
| Emprendimiento y Liderazgo | Analiza el contexto histórico del nutricionista en Chile y en el Mundo.  Reflexiona sobre los principios éticos y bioéticos propios del rol del nutricionista.  Comprende y analiza el rol del nutricionista en sus distintos ámbitos de acción: clínico asistencias, fomento y promoción de la salud, gestión de alimentos e investigación  Adquiere herramientas básicas para cada uno de los ámbitos.  Vincula el rol del nutricionista a los distintos campos de acción y ejecutan de tareas básicas propias del ejercicio profesional. |
| Ética |
| Responsabilidad Pública |
| Autonomía |
| Visión Analítica |
| Comunicación |
| **Competencias Específicas** |
| Clínico Asistencial |
| Fomento y promoción de la salud |

**D. Unidades de Contenidos y Resultados de Aprendizaje**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Unidades de Contenidos** | **Competencia** | **Resultados de Aprendizaje** |
| **Unidad 1: Introducción a la planificación alimentaria**  **Unidad 2:Formación del Profesional Nutricionista** | Fomento y promoción de la salud.  Clínico Asistencia  Comunicación  Visión analítica | Describe la evolución de la alimentación en el ser humano, la historia de la nutrición y dietética como ciencia, vinculándolo con la historia de la Nutrición y la Dietética  Examina los programas de los organismos nacionales e internacionales que enfrentan y regulan la problemática alimentaria nutricional.  Contrasta aspectos de la evolución del ser humano con la historia de la nutrición y dietética como ciencia.  Debate acerca de la problemática nutricional actual y la vincula con el quehacer profesional.  Analiza aspectos generales del quehacer profesional, a partir de resultados de la encuesta nacional de salud y Encuesta Nacional de Consumo Alimentario.  Valora la importancia de la evolución histórica de la alimentación y nutrición y su impacto en las características epidemiológicas de la población actual. |
| **Unidad 3: Ética y Bioética** | Fomento y promoción de la salud.  Clínico Asistencia  Ética  Comunicación | Describe de forma oral y escrita los conceptos generales de la ética, moral y bioética.  Relaciona los conceptos básicos éticos con el quehacer profesional.  Ejemplifica con situaciones cotidianas la conducta éticamente aceptable.  Aplica los principios básicos de la ética y bioética al quehacer profesional, en situaciones simuladas.  Debate sobre conflictos éticos y bioéticos pertinentes al quehacer del profesional de la salud.  Analiza el Código de Ética del Nutricionista  Aplica los valores éticos y bioéticos en su desempeño profesional.  Respeta ideas y opiniones de sus pares. |
| **Unidad 4: Campos de Acción del Nutricionista y bases para el ejercicio profesional:**  **Sub unidades**   * **Clínico asistencial** * **Marketing y promoción de la salud** * **Negocios en Alimentación**   **Investigación y Docencia** | Fomento y promoción de la salud.  Clínico Asistencia  Comunicación  Visión analítica  Responsabilidad Pública  Emprendimiento y Liderazgo  Autonomía  Ética | Describe y fundamenta el rol y campo de acción del nutricionista a nivel clínico asistencial, de fomento y promoción de la salud, del área de negocios y de investigación, así como su vinculación con otros profesionales.  Identifica las competencias requeridas para el ejercicio profesional en el área las distintas áreas de acción.  Infiere las competencias genéricas y valóricas necesarias para el trabajo en equipo y ejercicio ético de la profesión en las distintas áreas de acción.  Define, aplica e interpreta parámetros antropométricos y de ingesta alimentaria estableciendo un diagnostico nutricional.  Caracteriza la alimentación en distintos grupos poblacionales y culturas.  Examina y jerarquiza las guías alimentarias y su aplicación para la población chilena.  Aplica el sistema de porciones de intercambio utilizando la herramienta “Pirámide calculadora”  Analiza los programas ministeriales y no gubernamentales de promoción de la salud en distintos grupos etarios.  Reconoce conceptos básicos de estrategias de fomento  y promoción de la salud aplicada a la alimentación y nutrición saludable  Planifica una estrategia de promoción desarrollando la creatividad en un proyecto de intervención de la salud utilizando herramientas específicas.  Investiga la normativa vigente del etiquetado nutricional.  Sugiere una idea emprendedora de negocio en el área  Propone un problema y/o una pregunta de investigación. |

**E. Estrategias de Enseñanza**

Los contenidos de las unidades serán abordados con las siguientes estrategias:

1. Clase Expositiva
2. Taller y estudios de casos complementarios en las clases teóricas.
3. Trabajos grupales
4. Lectura y análisis de publicaciones científica
5. Rol Playing
6. Exposiciones orales
7. Análisis de videos
8. Debates
9. Visitas a centros de práctic
10. **F. Estrategias de Evaluación**

Los instrumentos de evaluación a utilizar para lograr evaluar los resultados de aprendizajes son evaluaciones formativas y sumativas, utilizando los siguientes instrumentos y procedimientos:

1. Pautas de evaluación de talleres
2. Pautas de evaluación de Informes de actividades prácticas
3. Certámenes
4. Examen escrito

Para el cálculo de la nota final, el detalle de los porcentajes para los promedios de las evaluaciones anteriores se encuentra disponible en el anexo del programa de estudios.

**G. Recursos de Aprendizaje**

**Bibliografía:**

**Obligatoria**

1. Jury G, Urteaga C, Taibo M, Editores: “Porciones de intercambio y composición química de los alimentos de la pirámide alimentaria chilena”. Santiago: LOM ediciones. 1999.

2. FAO/WHO. Human energy requirements. Report of a Joint FAO/WHO/UNU Expert Consultation. Food and nutrition technical report series N°1 .2004, Rome.

3. Díaz Principios y aplicación de las nuevas necesidades de energía según el Comité de experto de FAO/OS 2004. Serie de estudios estadísticos y prospectivos N ° 56. Unidad de estadística sociales división de estadística y proyecciones económicas.

4. Uauy R, Atalah E,barrera C, Behnke E. Alimentación y nutrición durante el embarazo.http://www.redsalud.gov.cl/archivos/alimentosynutricion/estrategiaintervencion/AlimentacinEmbarazo.pdf

5. El estado físico: uso e interpretación de la antropometría. Informe de un Comité de Expertos de la OMS. Serie de informes técnicos 854