



PROGRAMA DE CURSO

Unidad académica: Escuela de Nutrición y Dietética

Nombre del curso: Dietética Infanto Juvenil

Código: NU04022

Carrera: Escuela de Nutrición y Dietética

Tipo de curso: Obligatorio

Área de formación: Especializada

Nivel: Segundo

Semestre: IV

Año: 2014

Requisitos: Fisiología de sistemas, Evaluación del estado nutricional, Bioquímica nutricional

Número de créditos: 7 créditos - 189 horas totales

Horas de trabajo presenciales y no presenciales: 96 hrs. presenciales, 95 hrs. no presenciales)

Nº Estudiantes estimado: 60

ENCARGADO DE CURSO:

Karla A. Bascuñán Gamboa

COORDINADORA:

María José Arias

Docentes	Unidad Académica	Nº horas directas
Karla Bascuñán Gamboa	Escuela de Nutrición y Dietética	40
Cynthia Barrera Ramírez	Escuela de Nutrición y Dietética	15
Rodrigo Chamorro Melo	Escuela de Nutrición y Dietética	30
Constanza Ribero	Escuela de Nutrición y Dietética	30
María José Árias	Escuela de Nutrición y Dietética	30

PROPÓSITO FORMATIVO

Curso teórico práctico, pertenece al dominio de intervención en alimentación y nutrición, **habilita al estudiante en la planificación y desarrollo de una alimentación saludable a individuos o comunidades sanas en la edad pediátrica.**

Este curso integra competencias asociadas a los cursos de evaluación del estado nutricional, bioquímica nutricional, fisiología, alimentos y técnica dietética y constituye la base científica para el enfrentamiento de cursos de las diferentes áreas disciplinares.

COMPETENCIAS DEL CURSO

Dominio: Intervención en Alimentación y Nutrición

DINT.C02: Recomendar una alimentación saludable a individuos y comunidades sanas en diferentes etapas del ciclo vital, para prevenir alteraciones del estado nutricional y carencias específicas, considerando disponibilidad de alimentos y aspectos biopsicosociales, acorde a principios éticos y bioéticos.

DINT.C02.S21: Calculando requerimientos nutricionales de lactantes considerando sus características fisiológicas, estado nutricional, crecimiento y desarrollo.

DINT.C02.S22: Promoviendo la lactancia materna como la alimentación óptima en un lactante sano.

DINT.C02.S23: Elaborando planes de alimentación saludable para lactantes, preescolares, escolares y adolescentes sanos considerando el estado nutricional y sus características biopsicosociales.

Dominio: Genérico Transversal

DGTR.C01: Actuar según principios éticos morales y directrices jurídicas en el ejercicio de la profesión.

DGTR.C01.S02: Respetando aspectos científicos, filosóficos, políticos, sociales y religiosos, en el quehacer profesional.

DGTR.C02: Interactuar con individuos y grupos, mediante una efectiva comunicación verbal y no verbal, en la perspectiva de fortalecer el entendimiento y construir acuerdos entre los diferentes actores, teniendo en cuenta el contexto sociocultural y la situación a abordar, acorde con principios éticos.

DGTR.C02.S01: Comunicándose de manera efectiva con individuos y grupos, considerandos aspectos como asertividad, empatía, respeto, entre otras, de acuerdo al contexto sociocultural.

DGTR.C02.S02: Comunicándose correctamente, en forma oral y escrita, considerando aspectos de vocabulario, gramática y ortografía.

DGTR.C02.S03: Comprendiendo información relativa a la disciplina, disponible en idioma inglés.



RESULTADOS DE APRENDIZAJE DEL CURSO:

Entrega indicaciones individuales de alimentación y nutrición a individuos sanos, según requerimientos nutricionales y considerando la información biosicosocial o contextual para construir una dieta saludable.

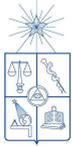
Realiza la consulta nutricional bajo estándares éticos y de respeto generando un clima de atención centrado en el paciente.

PLAN DE TRABAJO

Unidades de Aprendizaje	Logros de Aprendizaje	Acciones Asociadas
1.- Alimentación y nutrición del Lactante	<p>Calcula y fundamenta los requerimientos de energía y las recomendaciones de macro y micro nutrientes y no nutrientes específicos, según las características fisiológicas y nivel de actividad física para el lactante.</p> <p>Explica la alimentación saludable para el lactante.</p> <p>Planifica minutas que permitan satisfacer los requerimientos y/o recomendaciones de energía y nutrientes para el lactante.</p> <p>Aplica habilidades comunicacionales en la intervención alimentaria nutricional para el lactante.</p> <p>Adapta la recomendación dietética del lactante de acuerdo a la evaluación alimentaria, psicosocial y cultural y de su grupo familiar.</p> <p>Realiza consulta nutricional a lactante.</p>	<p>Participa en clases expositivas, con lecturas previas de apoyo.</p> <p>Participa en laboratorios de preparación de alimentos.</p> <p>Desarrolla talleres de casos clínicos.</p> <p>Realiza consulta nutricional en Centro de Habilidades Clínicas</p>
2.- Alimentación y nutrición del preescolar	<p>Calcula y fundamenta los requerimientos de energía y las recomendaciones de macro y micro nutrientes y no nutrientes específicos, según las características fisiológicas y nivel de actividad física para el preescolar.</p> <p>Explica la alimentación saludable para el preescolar.</p> <p>Planifica minutas que permitan satisfacer los requerimientos y/o recomendaciones de energía y</p>	<p>Participa en clases expositivas, con lecturas previas de apoyo.</p> <p>Participa en laboratorios de preparación de alimentos.</p> <p>Desarrolla talleres de casos clínicos.</p>



	<p>nutrientes para el preescolar.</p> <p>Aplica habilidades comunicacionales en la intervención alimentaria nutricional para el preescolar.</p> <p>Adapta la recomendación dietética del preescolar, de acuerdo a la evaluación alimentaria, psicosocial y cultural y de su grupo familiar.</p> <p>Realiza consulta nutricional a preescolares.</p>	<p>Realiza consulta nutricional en Centro de Habilidades Clínicas</p>
<p>3.- Alimentación y nutrición del escolar</p>	<p>Calcula y fundamenta los requerimientos de energía y las recomendaciones de macro y micro nutrientes y no nutrientes específicos, según las características fisiológicas y nivel de actividad física para escolares.</p> <p>Explica la alimentación saludable para escolares.</p> <p>Planifica minutas que permitan satisfacer los requerimientos y/o recomendaciones de energía y nutrientes para escolares.</p> <p>Aplica habilidades comunicacionales en la intervención alimentaria nutricional para escolares.</p> <p>Adapta la recomendación dietética para escolares de acuerdo a la evaluación alimentaria, psicosocial y cultural y de su grupo familiar de cada etapa del ciclo vital.</p> <p>Realiza consulta nutricional a escolares.</p>	<p>Participa en clases expositivas, con lecturas previas de apoyo.</p> <p>Participa en laboratorios de preparación de alimentos.</p> <p>Desarrolla talleres de casos clínicos.</p> <p>Realiza consulta nutricional en Centro de Habilidades Clínicas</p>
<p>4.- Alimentación y nutrición del adolescente.</p>	<p>Calcula y fundamenta los requerimientos de energía y las recomendaciones de macro y micro nutrientes y no nutrientes específicos, según las características fisiológicas y nivel de actividad física para adolescentes.</p> <p>Explica la alimentación saludable para adolescentes.</p> <p>Planifica minutas que permitan satisfacer los requerimientos y/o recomendaciones de energía y</p>	<p>Participa en clases expositivas, con lecturas previas de apoyo.</p> <p>Participa en laboratorios de preparación de alimentos.</p> <p>Desarrolla talleres de casos clínicos.</p>



	<p>nutrientes para adolescentes.</p> <p>Aplica habilidades comunicacionales en la intervención alimentaria nutricional para adolescentes.</p> <p>Adapta la recomendación dietética para adolescentes de acuerdo a la evaluación alimentaria, psicosocial y cultural y de su grupo familiar de cada etapa del ciclo vital.</p> <p>Realiza consulta nutricional a adolescentes.</p>	<p>Realiza consulta nutricional en Centro de Habilidades Clínicas</p>
--	---	---

<p>ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS</p>	<p>Este es un curso teórico práctico. Contará con una metodología que considera clases teóricas, laboratorios de selección de alimentos talleres de resolución de casos, desarrollo de guías de estudio y trabajo práctico de simulaciones.</p>
---	---

<p>PROCEDIMIENTOS EVALUATIVOS</p> <p>Unidad 1 (Corresponde al 40%)</p> <ul style="list-style-type: none">- Material Audiovisual (20%)- OSCE individual (20%)- Laboratorio (10%)- Prueba (20%)- Seminarios/Control (30%) <p>Unidad 2 (Corresponde al 20%)</p> <ul style="list-style-type: none">- Pruebas (50%)- Taller Evaluado (20%)- Seminario/Control (30%) <p>Unidad 3 (Corresponde al 20%)</p> <ul style="list-style-type: none">- Seminarios/Control (30%)- Consulta Nutricional (Centro de Habilidades Clínicas) (70%) <p>Unidad 4 (Corresponde al 20%)</p> <ul style="list-style-type: none">- Prueba (50%)- Laboratorio (20%)- Seminarios/Control (30%) <p>OSCE -Examen</p>



BIBLIOGRAFIA Y RECURSOS

Bibliografía

Barrera, G. **Estándares antropométricos para evaluación del estado nutricional**. Ed. INTA, U. de Chile, 2004.

Castillo, C., Uauy, R., Atalah, E. **Guías de Alimentación para la población chilena**. MINSAL - INTA. Santiago, Chile. 1997.

Burrows R, Castillo C, Atalah E, Uauy R. **Guías de Alimentación para la Mujer**. MINSAL - INTA. Santiago, Chile. 2001.

Gobierno de Chile. Ministerio de salud. **Guía de alimentación del niño (a) menor de dos años. Guías de alimentación hasta la adolescencia**. Santiago de Chile. 2005.

Jury G, Urteaga C, Taibo M. **Porciones de Intercambio y composición química de los alimentos de la Pirámide Alimentaria Chilena**. INTA, CENUT, U. de Chile. 1999.

MINSAL. **Norma técnica de evaluación nutricional del niño de 6 a 18 años**. 2003. www.minsal.cl

Schonhaut L, Assef M. **"Semiología pediátrica, conociendo al niño sano"**, 1ª Edición, Editorial Mediterráneo. 2004.

FAO. **Human Energy Requirements. Food and Nutrition Technical Report Series**. Report of a Joint FAO/OMS/UNU Expert Consultation, Roma, 17-24 Octubre 2001. <http://www.minsal.cl/ici/nutricion/Human%20energy%20requirements.pdf>

Berhman, Kliegman Jenson **"Nelson Tratado de Pediatría"** 16ª Edición. Volumen 1 y 2, 2001. Editorial Mc Graw Hill, Interamericana.

Mahan, K.; Escolt-Stamp, S.; **"Nutrición y Dietoterapia de Krause"** Edit. Mc Graw-Hill. Décima Edición. 2001.

Meneghello R.; Fanta E.; Paris E.; Puga T.; **"Pediatría Meneghello"** Volumen 1 y 2. Editorial Panamericana. 1997.

Bowman B and Russell R. **Conocimientos actuales sobre nutrición**. Editores. 2005, OPS e Instituto Nacional de Ciencias de la Vida: Washington, D.C. p. 330-9.

Recursos

Humanos: Docentes Escuela de Nutrición y Dietética

Materiales: Herramientas audiovisuales, guías de trabajo, publicaciones docentes, libros de la especialidad, revistas científicas de suscripción institucional, salas de clases y/o auditorios, sala de pasos prácticos, Centro de Habilidades Clínicas, uniforme de pasos prácticos y clínica.

Virtuales: Acceso a la red digital de la Universidad de Chile y por este medio a los recursos bibliográficos on line, noticias y vínculos a sitios de interés. Acceso a Aula Digital de la Facultad de Medicina, que permite la entrega de información y comunicación de la asignatura.



REQUISITOS DE APROBACIÓN. Reglamentación de la Facultad

Art. 24* El rendimiento académico de los estudiantes será calificado en la escala de notas de 1,0 a 7. La nota mínima de aprobación de cada una de las actividades curriculares para todos los efectos será 4,0, con aproximación.

Las calificaciones parciales, las de presentación a actividad final y la nota de actividad final se colocarán con centésima. La nota final de la actividad curricular se colocará con un decimal para las notas aprobatorias, en cuyo caso el 0,05 o mayor se aproximará al dígito superior y el menor a 0,05 al dígito inferior.

Art. 26* La calificación de la actividad curricular se hará sobre la base de los logros que evidencie el estudiante en las competencias establecidas en ellos.

La calificación final de los diversos cursos y actividades curriculares se obtendrá a partir de la ponderación de las calificaciones de cada unidad de aprendizaje y de la actividad final del curso si la hubiera.

La nota de aprobación mínima es de 4,0 y cada programa de curso deberá explicitar los requisitos y condiciones de aprobación previa aceptación del Consejo de Escuela.

*Reglamento general de planes de formación conducentes a licenciaturas y títulos profesionales otorgados por la Facultad de Medicina, D.U. 003625, de 27 de enero del 2009

REGLAMENTO DE ASISTENCIA

Las clases teóricas son de asistencia libre; sin embargo, se recomienda a los estudiantes asistir regularmente.

Las actividades obligatorias requieren de un 100% de asistencia

Son consideradas actividades obligatorias, las evaluaciones y las actividades prácticas que se realizan en un laboratorio o en un campo clínico, además de actividades de seminarios y talleres.

En este curso el estudiante podrá faltar a una actividad obligatoria, que no sea evaluada, sin presentar justificación.

En el caso que la inasistencia se produjese a una actividad de evaluación, la presentación de justificación de inasistencia debe realizarse en un plazo máximo de cinco días hábiles a contar de la fecha de la inasistencia. El estudiante deberá avisar por la vía más expedita posible (telefónica - electrónica) dentro de las 24 horas siguientes.

Si no se realiza esta justificación en los plazos estipulados, el estudiante debe ser calificado con la nota mínima (1.0) en esa actividad de evaluación.

Resolución N° 14 66 "Norma operativa sobre inasistencia a actividades curriculares obligatorias para los estudiantes de pregrado de las Carreras de la Facultad de Medicina.