

TALLER ALIMENTACION 2022

El Taller de Alimentación es una actividad que tiene por objetivo que los estudiantes aprendan a realizar en la práctica la alimentación de un niño en diferentes edades. Para ello se ha dispuesto la utilización del Departamento de Pediatría durante la mañana en donde se prepararán fórmulas lácteas y alimentación sólida.

Objetivo general:

Elaborar la alimentación infantil a partir de los conocimientos teóricos aportados en la clase correspondiente.

Objetivos específicos

- Identificar los distintos tipos de alimentos a disposición en el mercado para la alimentación infantil.
- Calcular volumen de mamaderas, volumen diario y calorías de cada una de ellas.
- Preparar fórmulas lácteas para diferentes edades.
- Preparar las Fórmulas lácteas según las diferentes concentraciones.
- Preparar alimentación sólida y picada.
- Realizar la evaluación nutricional del menor en cada caso.

Metodología

Para la actividad se ha dividido al Curso en 2 grupos que prepararán alimentación sólida durante la mañana. Primer grupo: primera mitad y segundo grupo: segunda mitad por orden alfabético.

Actividades:

- 1) **Previo a la sesión de taller:** Cada grupo resolverá los casos clínicos planteados más adelante: Mariana, Sebastián, Simón y Marcela. Deberán enviarlos por medio de un pre-informe grupal al mail mmoya@uchile.cl, con fecha tope domingo 27 de marzo 23:59 horas.
 - a. Evaluación Nutricional integrada de cada menor.
 - b. Alimentación de primera elección para cada niño o niña y otras posibles opciones de alimentación de segunda y tercera línea.
 - c. Calculo del volumen y calorías al día que aporta la alimentación.
 - d. Preparación de cada una de las fórmulas. Para ello debe saber cuántos gramos de azúcar, leche purita fortificada, nessucar o maltodextrina corresponde a la medida estándar. Cómo se preparan las fórmulas de inicio o de continuación de la industria (tarro).
 - e. Llenar la tabla adjunta con volúmenes y medidas en cada fórmula.
 - f. Preparar una sopa puré (2 grupos)
- 2) **Taller:**
 - a. Resolución de dudas breve de casos clínicos. 20 minutos.
 - b. Cada grupo debe traer el material que se le ha señalado con antelación.
 - c. Preparación de leche de fórmula: cada grupo preparará formulas entregadas en atención primaria y formulas lácteas según las edades de los niños y niñas de los casos clínicos.
 - d. Preparación de alimentación sólida: Grupo 1 preparará alimentación sólida en forma de papilla y grupo 2 preparará alimentación sólida en forma de picado.
- 3) **Informe final:** deberán entregar informe final grupal al mismo correo electrónico, con las modificaciones que puedan surgir luego de la actividad. Fecha tope de envío: viernes **01 de abril a las 23:59 horas.**

Referencias de interés:

- Clases quinto año de pediatría.
- Norma técnica para la Supervisión de Salud Integral de niños y niñas de 0 a 9 años en APS. MINSAL. 2021.
- Patrones de crecimiento: Para la evaluación nutricional de niños, niñas, adolescentes, desde el nacimiento hasta los 19 años de edad. MINSAL 2018.
- Guía de alimentación del niño(a) menor de 2 años. MINSAL. 2016.

Casos clínicos:

- Mariana 3 meses Peso: 6,2 Kg Talla 59 cm

TIPO DE LECHE	REQ. CALORÍAS/DIA	VOLUMEN TOTAL DÍA	Nº MAMADERAS AL DIA	VOLUMEN DE MAMADERA	MEDIDAS
LM FI					MED
LPF					LPF AZUCAR ACEITE

- Sebastián 8 meses, antec. Pretérmino 32 semanas de gestación.
6 MESES EGC

Peso Nacimiento de 1520 gr. y Peso actual: 7.010 gr., Talla: 66 cm.

TIPO DE LECHE	REQ. CALORÍAS/DIA	VOLUMEN TOTAL DÍA	Nº MAMADERAS AL DIA	VOLUMEN DE MAMADERA	MEDIDAS
LM FI					MED
LPF 7,5%					LPF CEREAL

- Simón 1 año 6 meses, peso 11 kilos, Talla 80 cm

TIPO DE LECHE	REQ. CALORÍAS/DIA	VOLUMEN TOTAL DÍA	Nº MAMADERAS AL DIA	VOLUMEN DE MAMADERA	MEDIDAS
LM F2 O 3					
LPF 10%					LPF medidas Cereal LPC medidas

- Marcela, 3 años, Peso:14,600 Kg., Talla:95 cm.

TIPO DE LECHE	REQ. CALORÍAS/DIA	VOLUMEN TOTAL DÍA	Nº MAMADERAS AL DIA	VOLUMEN DE MAMADERA	MEDIDAS
LPC					LPC MED
LECHE ENTERA O SEMIDESCREM O DESCREM					

REQUERIMIENTOS CALORICOS 1ER AÑO DE VIDA

EDAD	PESO ¹ (Kg)		ENERGIA ² (Kcal/Kg./día)	
MESES	HOMBRES	MUJERES	HOMBRES	MUJERES
0 – 1	4,4	4,2	113	107
1 – 2	5,3	4,9	104	101
2 – 3	6,0	5,5	95	94
3 – 4	6,7	6,1	82	84
4 – 5	7,3	6,7	81	82
5 – 6	7,9	7,2	81	81
6 - 7	8,4	7,7	79	78
7 – 8	8,9	8,1	79	78
8 – 9	9,3	8,5	79	78
9 – 10	9,7	8,9	80	79
10 – 11	10	9,2	80	79
11 – 12	10,3	9,5	81	79

REQUERIMIENTOS CALORICOS MAYOR DE 1 AÑO

EDAD	PESO ² (Kg)		ENERGIA ³ (Kcal/Kg./día)	
AÑOS	HOMBRES	MUJERES	HOMBRES	MUJERES
1,1 - 2	11,6	10,9	82	80
2,1 - 3	13,5	13,1	84	81
3,1 - 4	15,4	14,9	80	77
4,1 - 5	17,4	17,1	77	74
5,1 - 6	19,7	19,2	74	72
6,1 - 7	22	21,6	73	69
7,1 - 8	24,5	24,3	71	67
8,1 - 9	27,3	27,5	69	64
9,1 - 10	30,4	31,1	67	61
10,1 - 1	34,3	35,2	65	58
11,1 - 12	38,2	39,6	62	56
12,1 - 13	43,3	43,9	60	52
13,1 - 14	48,5	47,8	58	49
14,1 - 15	53,9	50,8	56	47
15,1 - 16	58,5	53,1	53	46
16,1 - 17	62,9	54,6	52	44
17,1 - 18	66	55,7	50	44

**ANEXO 11. EQUIVALENCIAS EN MEDIDAS PRÁCTICAS DE LOS ALIMENTOS
USADOS EN LAS FÓRMULAS LÁCTEAS INFANTILES.**

Producto	gr	Medida ¹	Cucharadita de té
Leche en polvo no instantánea y Purita Cereal	5	1	2
Leche en polvo instantánea	4,3	1	2
Maltosa dextrina	5	1	2
Azúcar	8 - 10	1	2
Cereal precocido	2 - 3 [*]	1	2
Aceite	3 ml	-	1

¹ definida la medida como aquella que hace 5 g de leche en polvo no instantánea
^{*} cereal arroz 2 g y otro cereal 3 g

Materiales:

GRUPO 1:

1 OLLA MEDIANA	1 COLADOR METÁLICO
1 RALLADOR	3 CUCHILLO COCINERO
3 TENEDOR	3 CUCHARAS TÉ
2 CUCHARAS	1 TABLA DE PICAR
1 PAPA MEDIANA	1 BETARRAGA
10 HOJAS ESPINACA GRANDES	½ TAZA ARROZ
1 TROZO POLLO O PAVO (TAMAÑO 1 CAJA DE FÓSFORO)	
2 NARANJAS	
4 PLATANOS	
½ taza azúcar	
1 Juguera o licuadora	
colado pollo + 1 picado + 1 compota	

GRUPO 2:

1 OLLA MEDIANA	1 COLADOR METÁLICO
3 CUCHILLO COCINERO	3 TENEDOR
3 CUCHARAS TÉ	
1 TABLA DE PICAR	
1TROZO DE POSTA ROSADA O NEGRA O ASIENTO (TAMAÑO CAJA DE FÓSFORO)	
10 HOJAS ESPINACA	3 RAMAS DE APIO
1 ZAPALO ITALIANO	1 ZANAHORIA
¼ TAZA DE AVENA INSTANTÁNEA	ACEITE CRUDO (1/4 LITRO)
2 KIWIS+ 2 plátanos	
1 PICADO CARNE O LEGUMBRES o pescado + 1 compota	
1 Juguera o licuadora	

Cada grupo deberá traer sus materiales, se sugiere traer además recipientes (platos, pote, etc.), delantal de cocina o similar, paño de cocina, toalla nova, etc.
Además cada integrante deberá traer un “gorro” tipo pabellón para entrar a la cocina.