**Programa de Asignatura**

**Alimentación en el Ciclo Vital I**

**A. Antecedentes Generales**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. **Unidad Académica**
 | FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD |
| 1. **Carrera**
 | NUTRICIÓN Y DIETÉTICA |
| 1. **Código del ramo**
 | NUA217 |
| 1. **Ubicación en la malla**
 | AÑO II, SEMESTRE I |
| 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**
 | 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.

Tributa a la **Competencia específica** del perfil de egreso , Clínico asistencial “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 **Competencias genéricas** UDD tales como; “comunicación, responsabilidad pública y visión analítica”.

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Competencias Genéricas** | **Resultados de Aprendizaje Generales** |
| *Responsabilidad pública**Comunicación* *Visión analítica**Emprendimiento y liderazgo* | Debate sobre el rol del profesional nutricionista en el cuidado de la salud y bienestar de la comunidad.Hace uso adecuado del lenguaje coloquial y tiene manejo inicial del vocabulario técnico en su expresión oral y escrita.Analiza la información científica aplicando el pensamiento reflexivo.Realiza responsablemente las tareas que le corresponden en el trabajo en equipo |
| **Competencias Específicas** | **Resultados de Aprendizaje Generales** |
| *Clínico Asistencial* | 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** |
| Introducción y definición de conceptos básicos de la población adulta chilena.* Transición alimentaria y nutricional.
* Guías alimentarias de la población chilena.
 | *Asistencial* *Responsabilidad pública**Comunicación**Clínico Asistencial* *Visión analítica**Comunicación* *Emprendimiento y liderazgo* | Identifica problemas de salud relacionados con la alimentación y los estilos de vida. Analiza la evolución de la situación alimentario nutricional de Chile desde la década de los 70 a la actualidad.Relaciona y fundamenta las guías alimentarias de la población chilena con la situación epidemiológica de la población.Se comunica utilizando vocabulario técnico y coloquial fluido. |
| Alimentación y Nutrición en el Adulto Sano.* Porciones de intercambio de alimentos.
* Encuestas Alimentarias en el adulto, uso e interpretación.
* Componentes del Gasto Energético.
* Fórmulas de estimación del GER.
* Requerimientos de energía, macro y micronutrientes en el adulto.
* Prescripción dietética y planificación alimentaria del Adulto.
 | Analiza las porciones de intercambio.Aplica la encuesta alimentaria pertinente en adultos.Analiza la encuesta alimentaria pertinente en adultoEstima requerimientos de energía y macronutrientes aplicando las diferentes fórmulas de MB y GER Realiza Diagnóstico Nutricional en el adulto sano.Enuncia prescripción de la alimentación del adulto Desarrolla plan de alimentación para adulto en base a porciones de intercambio y a diferentes culturas.Entrega indicaciones alimentarias pertinentes de forma clara y precisa.  |
| **Unidades de Contenidos** | **Competencia** | **Resultados de Aprendizaje** |
| Alimentación y Evaluación Nutricional del adulto mayor.* Requerimientos de Energía, Macro y micronutrientes del adulto mayor.
* Nutrientes críticos en adulto mayor - PACAM
* Prescripción dietética y planificación para el adulto mayor.
 | *Clínico Asistencial* *Visión analítica**Comunicación* | Analiza los cambios fisiológicos de los adultos mayores y su incidencia en el gasto energético.Estima los requerimientos nutricionales de los adultos mayores sanos.Enuncia prescripción del adulto mayor. Desarrolla plan de alimentación para el adulto mayor, en base a porciones de intercambio.Entrega indicaciones alimentarias de forma clara y precisa.  |
| Alimentación y Evaluación nutricional de la Embarazada y Nodriza.* Cambios físicos y fisiológicos de embarazada y nodriza
* Requerimientos de energía, macro y micronutrientes embarazada y nodriza
* Prescripción dietética embarazada y nodriza
* Nutrientes críticos
* Embarazo y Lactancia
 | *Clínico Asistencial* *Visión analítica**Comunicación*  | Analiza los cambios fisiológicos de la embarazada y nodriza y su impacto en el gasto energético.Estima los requerimientos nutricionales de embarazadas y nodrizas.Enuncia prescripción dietética de embarazada y nodriza. Desarrolla plan de alimentación para embarazada y nodriza, en base a porciones de intercambio.Entrega indicaciones alimentarias de forma clara y precisa.  |

**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, apartado docente y/ o documentos de lectura previa (paper) sobre encuestas alimentarias.
4. Planificación alimentaria: Programación de la alimentación para casos reales en instituciones de salud y/o educacionales en el ámbito público y privado.
5. Práctica en laboratorio: desarrollo de la prescripción dietética y elaboración de minutas en el laboratorio para sujetos adultos sanos.
6. Simulación y Role Playing: Anamnesis alimentaria en adultos y adultos mayores sanos.
7. Seminarios: profundización en la alimentación normal de personas adultas.

**F. Estrategias de Evaluación**

1. Certámenes escritos de casos.
2. Talleres de casos (planificación y análisis de encuestas alimentarias).
3. Práctica en terreno:

Evento degustación

1. Evaluación de laboratorio: Control de entrada/salida.

Presentación planificación (evaluación a través de rúbrica).

1. Simulación encuestas alimentarias
2. Examen final: Práctico (Check list, con paciente simulado) y Escrito.

**G. Recursos de Aprendizaje**

**Obligatorio:**

* Barrera A., M. Gladys. Evaluación Nutricional del crecimiento y del riesgo cardiovascular y metabólico. INTA, Universidad de Chile. 2015- 2018.
* Ángel Gil Hernández. Tratado de Nutrición 2da Ed. Granada: Editorial Médica Panamericana; 2010
* Ratner R. y cols. Manual de porciones de intercambio para Chile. Nutrición y Dietética, Facultad de medicina, Universidad del Desarrollo. 2019.

**Complementario**

* Cornejo Verónica, Cruchet Sylvia. Nutrición en el Ciclo Vital. Editorial Mediterráneo 2014.
* 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
	+ Revista Nutrición Hospitalaria.
	+ 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)
	+ www.5aldia.cl
	+ <http://eligevivirsano.gob.cl/>
	+ [www.ine.cl](http://www.ine.cl)
	+ [www.who.int/es/](http://www.who.int/es/)
	+ <http://www.fao.org/home/en/>