

**PROGRAMA DE CURSO**

**Unidad académica:** Departamento de Nutrición

**Nombre del curso:** Dietética Infanto-Juvenil

**Código:** NU04022

**Carrera:** Nutrición y Dietética

**Tipo de curso:** Obligatorio

**Área de formación:** Especializada

**Nivel:** Segundo

**Semestre:** IV

**Año:** 2016

**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:** 45

**ENCARGADO DE CURSO:**

Cynthia Barrera Ramírez

**COORDINADORA:**

Lisette Duarte Silva

| <b>Docentes</b>            | <b>Unidad Académica</b>  | <b>Nº horas directas</b> |
|----------------------------|--|--------------------------|
| Cynthia Barrera Ramírez    | Departamento de Nutrición  | 90                       |
| Lisette Duarte Silva       | Departamento de Nutrición  | 50                       |
| Christine Kreindl Villagra | Departamento de Nutrición  | 25                       |
| Karla Bascuñán Gamboa      | Departamento de Nutrición  | 20                       |
| Johanna Soto               | Universidad de Playa Ancha   | 3                        |
| Gerardo Weisstaub          | INTA   | 2                        |
| Raquel Burrows             | INTA   | 2                        |
| Marcela Díaz Navarrete     | Departamento de Promoción de la Salud de la Mujer y el Recién nacido | 2                        |

### PROPÓSITO FORMATIVO

Curso teórico práctico, pertenece al Dominio de Intervención en Alimentación y Nutrición. Integra competencias asociadas a los cursos de Evaluación del Estado Nutricional, Bioquímica Nutricional, Fisiología, Alimentos y Técnicas Culinarias y constituye la base científica para el enfrentamiento de cursos de las diferentes áreas disciplinares que **habilita al estudiante en la planificación y desarrollo de una alimentación saludable a individuos principalmente pero también a comunidades sanas en la edad pediátrica.**

### 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:

- Ejecuta y fundamenta técnicas de amamantamiento, extracción y conservación de la leche materna en diada madre-hijo para promover una lactancia materna exitosa, según las características fisiológicas del lactante sano.



- Estima y fundamenta requerimientos de energía, macro, micronutrientes y no nutrientes según características del crecimiento en lactante, preescolar, escolar y adolescente sano para diseñar pautas alimentarias y minutas individuales y colectivas.
- Entrega recomendación dietética del lactante, preescolar, escolar y adolescente de acuerdo a características psicosociales y culturales del grupo familiar en paciente simulado para satisfacer las necesidades nutricionales.
- Determina un adecuado diagnóstico alimentario nutricional, prescripción dietética y planificación de pauta alimentaria en una consulta nutricional de lactante, preescolar, escolar y adolescente sano para aplicar habilidades comunicacionales e integrar los conocimientos adquiridos.

## PLAN DE TRABAJO

| Unidades de Aprendizaje                                     | Logros de Aprendizaje  | Acciones Asociadas   |
|---|--|--|
| <b>1.<br/>LACTANCIA<br/>MATERNA</b>                         | <p>Explica las características fisiológicas de un recién nacido de término.</p> <p>Describe las características de crecimiento y desarrollo del niño en relación al tipo de alimentación.</p> <p>Explica la fisiología de la lactancia materna.</p> <p>Describe los beneficios de la lactancia materna para la madre y el niño.</p> <p>Identifica las propiedades nutricionales e inmunológicas de la leche materna.</p> <p>Explica las técnicas de amamantamiento, técnicas de extracción y conservación de la leche materna.</p> <p>Identifica los problemas y contraindicaciones de la lactancia materna.</p>   | <p>Participa en clases expositivas, con lecturas previas de apoyo.</p> <p>Participa en juego de rol, con casos simulados.</p> <p>Desarrolla talleres de casos clínicos.</p> <p>Diseña material audiovisual u otras herramientas para presentar temas de LM.</p>                    |
| <b>2.<br/>ALIMENTACIÓN<br/>Y NUTRICIÓN<br/>DEL LACTANTE</b> | <p>Describe los factores que influyen en el gasto energético basal.</p> <p>Identifica las fórmulas para el cálculo de gasto energético basal, la distribución de la molécula calórica de macronutrientes y requerimientos de micronutrientes.</p> <p>Explica la alimentación saludable para el lactante.</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 el lactante.</p> <p>Planifica minutas que permitan satisfacer los requerimientos y/o recomendaciones de energía y nutrientes para el lactante.</p> <p>Identifica las fórmulas lácteas para el lactante disponibles en el mercado.</p> <p>Describe y realiza el procedimiento de cálculo de fórmulas lácteas.</p> <p>Distingue las propiedades nutricionales e inmunológicas de</p> | <p>Participa en clases expositivas, con lecturas previas de apoyo.</p> <p>Participa en laboratorios de preparación de alimentos.</p> <p>Participa en juego de rol, con casos simulados.</p> <p>Desarrolla talleres de casos clínicos.</p> <p>Participa en debate y seminarios.</p> |



|  |  |   |
|--|--|---|
|  | <p>la leche materna con las fórmulas lácteas comerciales.<br/>Argumenta recomendaciones para prevenir alteraciones de la conducta alimentaria más frecuentes a esta edad.<br/>Elabora preparaciones en base a minuta planificada con anterioridad.<br/>Identifica conductas no saludables relacionadas con alimentación.<br/>Aplica habilidades comunicacionales en la intervención alimentaria nutricional para el lactante.<br/>Adapta la recomendación dietética del lactante de acuerdo a la evaluación alimentaria, psicosocial y cultural y de su grupo familiar.</p>  |   |
| <b>3.<br/>ALIMENTACIÓN<br/>Y NUTRICIÓN<br/>DEL<br/>PREESCOLAR</b>            | <p>Describe el crecimiento y las etapas del desarrollo normal del preescolar.<br/>Caracteriza los hábitos de actividad física del preescolar.<br/>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.<br/>Explica la alimentación saludable para el preescolar.<br/>Identifica conductas no saludables relacionadas con la alimentación del preescolar.<br/>Describe las características de la alimentación institucionalizada para este grupo etario.<br/>Planifica minutas que permitan satisfacer los requerimientos y/o recomendaciones de energía y nutrientes para el preescolar.<br/>Aplica habilidades comunicacionales en la intervención alimentaria nutricional para el preescolar.<br/>Adapta la recomendación dietética del preescolar, de acuerdo a la evaluación alimentaria, psicosocial y cultural y de su grupo etario.</p> | <p>Participa en clases expositivas, con lecturas previas de apoyo.</p> <p>Participa en juego de rol, con casos simulados.</p> <p>Desarrolla talleres de casos clínicos.</p> <p>Participa en seminarios.</p>   |
| <b>4.<br/>ALIMENTACIÓN<br/>Y NUTRICIÓN<br/>DEL ESCOLAR Y<br/>ADOLESCENTE</b> | <p>Describe el crecimiento y las etapas del desarrollo normal del escolar y adolescente.<br/>Caracteriza los hábitos de actividad física de escolares y adolescentes.<br/>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 escolar y adolescente.<br/>Explica la alimentación saludable para el escolar.<br/>Identifica conductas no saludables relacionadas con la alimentación del escolar y adolescente.<br/>Argumenta recomendaciones para prevenir alteraciones de la conducta alimentaria más frecuentes a esta edad.<br/>Planifica minutas que permitan satisfacer los requerimientos y/o recomendaciones de energía y nutrientes para escolar y adolescente.<br/>Aplica habilidades comunicacionales en la intervención</p>  | <p>Participa en clases expositivas, con lecturas previas de apoyo.</p> <p>Participa en juego de rol, con casos simulados.</p> <p>Desarrolla talleres de casos clínicos.</p> <p>Participa en seminarios.</p> <p>Participa en laboratorios de preparación de alimentos.</p> |

|  |   |
|--|---|
|  | <p>alimentaria nutricional para el escolar.<br/>Adapta la recomendación dietética del escolar, de acuerdo a la evaluación alimentaria, psicosocial y cultural y de su grupo etario.</p> |
|--|---|

|                                  |   |
|----------------------------------|---|
| <b>ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS</b> | <p>Este es un curso teórico práctico. Contará con una metodología que considera clases teóricas, laboratorios de selección y preparación de alimentos, talleres de resolución de casos, seminarios, desarrollo de guías de lectura dirigida, generación de material de apoyo (audiovisual, portafolio, didáctico), juego de rol (simulaciones de consulta nutricional).</p> |
|----------------------------------|---|

|  |                      |
|--|----------------------|
| <b>PROCEDIMIENTOS EVALUATIVOS</b>  |                      |
| <b>1. NOTA DE PRESENTACIÓN A EXAMEN</b>  |                      |
| <p>La nota de presentación al examen será el promedio ponderado de las calificaciones obtenidas en el transcurso del año según se describe a continuación:</p>   |                      |
| <p><b>a) Evaluaciones teóricas y prácticas.</b><br/>Se realizará 1 evaluación tipo examen clínico objetivo estructurado (ECO) y 2 pruebas teóricas con preguntas de verdadero y falso, selección múltiple de cuatro opciones y/o preguntas de desarrollo. Cada prueba se ponderará en un 20% para el cálculo de la nota de presentación.</p>   |                      |
| <p><b>b) Pruebas de seminarios, debates, controles, laboratorios, presentación de temas de LM y juego de rol.</b><br/>Se realizarán pruebas de desarrollo al inicio de los seminarios, y debates para aquellos que no presenten. Todas estas notas tienen la misma ponderación y su promedio corresponde al 40% de la nota de presentación a examen. <b>NO SE ELIMINAN NOTAS DE PRUEBAS.</b></p>   |                      |
| <p><b>IMPORTANTE:</b> La ausencia a un certamen se recupera al final del semestre y su modalidad es de desarrollo u oral (frente a una comisión de al menos 3 profesores).<br/>Aquellos alumnos que se ausenten a un seminario o debate, debidamente justificado, darán una prueba al final del curso que incluye toda la materia del curso (sólo pueden dar una prueba recuperativa).<br/><b>Actividades obligatorias evaluadas NO RECUPERABLES son la presentación de temas de LM, juegos de rol y laboratorios.</b></p> |                      |
| <b>Actividades (70%)</b>   | <b>Ponderaciones</b> |
| - Presentación de temas LM   | 10%                  |
| - Juego de rol   | 10%                  |
| - Controles, Seminarios y Debates  | 10%                  |
| - Laboratorios   | 10%                  |
| - Evaluación 1 (OSCE)  | 20%                  |
| - Evaluación 2   | 20%                  |
| - Evaluación 3   | 20%                  |
| <br><b>Examen Práctico (30%)</b>   |                      |
| - CHC  |                      |
| <b>2. EXAMEN FINAL O DE PRIMERA OPORTUNIDAD</b>  |                      |
| <p>Es un examen práctico que se realizará en el contexto de una consulta con paciente simulado en el centro de habilidades clínicas. La nota del examen consistirá en un 50% por el desempeño y otro 50% por un informe a realizar a posterior.</p>  |                      |
| <p>a) Tienen derecho a presentarse a examen los alumnos que hayan obtenido una nota de presentación igual o</p>  |                      |

superior a cuatro (4.0), además deben haber asistido al 100% de las actividades obligatorias.

b) Los alumnos que obtienen una nota de presentación entre 3.50 y 3.94 pierden la primera oportunidad de examen y tienen derecho a presentarse al examen de segunda oportunidad.

c) Si los alumnos no se presentan a examen y no justifican la inasistencia de acuerdo a las normas vigentes, serán reprobados con nota 1.0.

d) Los estudiantes que obtienen nota de presentación inferior a 3.50 no podrán presentarse a examen y repetirán automáticamente la asignatura.

### 3. EXAMEN DE REPETICIÓN O DE SEGUNDA OPORTUNIDAD

Es un examen de carácter oral. Para aprobar la asignatura el estudiante deberá obtener en el examen de repetición una nota igual o superior a 4.0 y cuya nota final le permita tener un promedio final 4,0 como mínimo.

### 4. NOTA FINAL

Si la nota de examen es mayor o igual a cuatro (4.0) se promediará con la nota de presentación de acuerdo a las siguientes ponderaciones:

|                      |        |
|----------------------|--------|
| Nota de Presentación | : 70 % |
| Nota de Examen       | : 30 % |

## BIBLIOGRAFIA Y RECURSOS

### Bibliografía

- Setton D, Fernández A. Nutrición en Pediatría, bases para la práctica clínica en niños sanos y enfermos. Ed. Médica panamericana, 1° edición, 2014.
- Ruz M, Pérez F, Araya H, Atalah E, Carrasco F, Galgani J. Nutrición y salud. Ed. Mediaterráneo, 2° edición, 2016.
- Manual de Lactancia materna. Contenidos Técnicos para profesionales de la salud. 2° Edición, Ministerio de Salud (Minsal), Subsecretaría de Salud Pública, Santiago, Chile, 2010.
- Gobierno de Chile. Ministerio de salud. Guía de alimentación del niño (a) menor de dos años. Guía de alimentación hasta la adolescencia. 4° edición, Santiago de Chile 2015.
- Barrera, G. Estándares antropométricos para evaluación del estado nutricional. Ed. INTA, U. de Chile, 2014.
- Gobierno de Chile. Ministerio de salud. Norma para la evaluación nutricional de niños, niñas y adolescentes de 5 años a 19 años de edad. Santiago de Chile 2016.
- 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>.



- Joint FAO/WHO/UNU. Expert Consultation on Protein and Amino Acid Requirements in Human Nutrition, 2008.
- FAO/OMS. Grasas y ácidos grasos en nutrición humana, consulta de expertos, 2008.
- Institute of Medicine. Dietary Reference Intakes for Energy, Carbohydrate, Fiber, Fat, Fatty Acids, Cholesterol, Protein, and Amino Acids (Macronutrients), USA, 2005.
- Requerimientos, recomendaciones e ingesta adecuada de Vitaminas y Minerales. Food and Nutrition Board Institute of Medicine. Dietary Reference Intakes (DRIs): Estimated Average Requirements. Guiding Principles for Nutrition Labeling and Fortification. Washington, D.C.: Institute of Medicine of the National Academies 2001.
- Meneghello R.; Fanta E.; Paris E.; Puga T.; "Pediatria 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 del Departamento de Nutrición y docentes invitados.

**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, laboratorio de técnicas culinarias, 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 7,0. 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.**

**La nota de aprobación mínima para el curso es de 4,0 con un 60 % de exigencia. Todos los estudiantes deberán rendir el examen, puesto que es de carácter obligatorio.**

\*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.

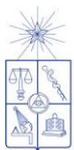
**Las actividades obligatorias requieren de un 100% de asistencia.** Son consideradas actividades obligatorias, **las evaluaciones y las actividades prácticas que se realizan en un laboratorio o en un campo clínico, además de las yincanas.**

En este curso el estudiante podrá faltar **sólo a dos** actividades obligatorias, 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 al profesor encargado de curso.

**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.

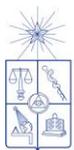


### PLAN DE CLASES

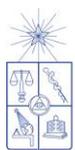
| FECHA                        | HORARIO   | INDICADORES DE LOGRO  | ACTIVIDADES PRINCIPALES  | PROFESOR   |
|------------------------------|---|---|--|--|
| Sesión 1<br>Martes<br>30/08  | 9.30 a<br>12.00<br><br><i>(horario protegido)</i> | Explica las características fisiológicas de un recién nacido de término.  | <b>Presentación programa.</b><br><br><b>Clase.</b> Características fisiológicas de un recién nacido de término<br><br><i>Horario no presencial: Lectura dirigida capítulo 1 (contexto biológico), manual de LM.</i>  | Cynthia Barrera<br>Lisette Duarte<br>Marcela Díaz      |
| Sesión 2<br>Viernes<br>02/09 | 9.30 a<br>13.00                                   | Describe las características de crecimiento y desarrollo del niño en relación al tipo de alimentación.  | <b>Control 1</b><br><br><b>Clase.</b> Características de crecimiento y desarrollo del niño en relación al tipo de alimentación.<br><br><b>Caso simulado.</b> Introducción a LM<br><br><i>Horario no presencial: lectura dirigida capítulo 1 (apego y beneficios) y capítulo 2 (fisiología de la lactancia) del manual de LM.</i>                 | Cynthia Barrera<br>Christine Kreindl                   |
| Sesión 3<br>Martes<br>06/09  | 9.30 a<br>13.00                                   | Explica la fisiología de la lactancia materna.<br><br>Describe los beneficios de la lactancia materna para la madre y el niño.<br><br>Identifica las propiedades nutricionales e inmunológicas de la leche materna. | <b>Control 2</b><br><br><b>Presentación por grupos.</b> Temas de Lactancia Materna (fisiología, beneficios, apego)<br><br><b>Clase.</b> Propiedades nutricionales e Inmunológicas de la leche materna<br><br><i>Horario no presencial: Lectura dirigida capítulo 3 (técnica de amamantamiento y de extracción y conservación), manual de LM.</i> | Cynthia Barrera<br>Lisette Duarte                      |
| Sesión 4<br>Viernes<br>09/09 | 9.30 a<br>13.00                                   | Explica las técnicas de amamantamiento, técnicas de extracción y conservación de la leche materna.<br><br>Identifica los problemas y contraindicaciones de la lactancia materna.                                    | <b>Control 3</b><br><br><b>Taller N° 1.</b> Técnicas de amamantamiento, extracción y conservación de la leche materna.<br><br><b>Juego de rol N°1.</b> Identificación de problemas y soluciones de lactancia materna.<br><br><i>Horario no presencial: preparación portafolio</i>  | Cynthia Barrera<br>Lisette Duarte<br>Christine Kreindl |
| 12-16/09                     | <b>VACACIONES DE FIESTAS PATRIAS</b>              |   |  |  |



|                               |   |   |  |  |
|-------------------------------|---|---|--|--|
| Sesión 5<br>Martes<br>20/09   | 8.30 a<br>13.00   | <b>EVALUACIÓN 1 (OSCE)</b>  |  | Cynthia Barrera<br>Lisette Duarte<br>Christine Kreindl |
| Sesión 6<br>Viernes<br>23/09  | 9.30 a<br>13.00   | Describe los factores que influyen en el gasto energético basal.<br><br>Identifica las fórmulas para el cálculo de gasto energético basal, la distribución de la molécula calórica de macronutrientes y requerimientos de micronutrientes | <b>Clase.</b> Requerimientos energéticos y nutricionales del lactante<br><br><b>Taller N° 2.</b> Cálculo de requerimientos energéticos y nutricionales.<br><br><b>Revisión prueba 1</b><br><br><i>Horario no presencial: Lectura de guía de alimentación (lactante)</i>  | Cynthia Barrera<br>Christine Kreindl                   |
| Sesión 7<br>Martes<br>27/09   | 9.30 a<br>13.00<br><br>(Semana<br>olimpiadas<br>no evaluar) | Explica la alimentación saludable para el lactante.   | <b>Caso simulado.</b> Introducción a la alimentación del lactante<br><br><b>Clase.</b> Alimentación saludable para el lactante.<br><br><i>Horario no presencial: búsqueda en el mercado de fórmulas lácteas artificiales (según anexo de fórmulas del portafolio)</i>  | Lisette Duarte<br>Cynthia Barrera                      |
| Sesión 8<br>Viernes<br>30/09  | 9.30 a<br>13.00<br><br>(Semana<br>olimpiadas<br>no evaluar) | 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.                    | <b>Yincana de cálculo y fundamentación N°1.</b> Requerimientos de energía y recomendaciones de macro y micro nutrientes y no nutrientes específicos, según las características fisiológicas y nivel de actividad física para el lactante. Fundamento e indicación de alimentación saludable para el lactante.<br><br><i>Horario no presencial: Lectura artículos debate papilla vs BLW</i> | Cynthia Barrera<br>Christine Kreindl                   |
| Sesión 9<br>Martes<br>04/10   | 9.30 a<br>13.00   | Planifica minutas que permitan satisfacer los requerimientos y/o recomendaciones de energía y nutrientes para el lactante.  | <b>Control 4</b><br><br><b>Debate N°1.</b> Papilla v/s Baby led weaning (BLW)<br><br><b>Clase.</b> Repaso planificación minuta<br><br><b>Taller N° 3.</b> Planificación de minutas para el lactante<br><br><i>Horario no presencial: Lectura artículos seminario</i>   | Cynthia Barrera<br>Lisette Duarte                      |
| Sesión 10<br>Viernes<br>07/10 | 9.30 a<br>13.00   | Argumenta recomendaciones para prevenir alteraciones de la conducta alimentaria   | <b>Control 5</b><br><br><b>Clase.</b> Prevención de alteraciones de la conducta alimentaria más frecuentes a esta edad.  | Gerardo Weisstaub<br>Cynthia Barrera                   |



|                               |   |   |  |  |
|-------------------------------|---|---|--|--|
|                               |   | más frecuentes en lactantes.  | <b>Seminario N°1.</b> Alteraciones de la conducta alimentaria en lactantes<br><br><i>Horario no presencial: Lectura artículos para debate LM vs FLA</i>  |  |
| Sesión 11<br>Martes<br>11/10  | 9.30 a<br>13.00                                   | Distingue las propiedades nutricionales e inmunológicas de la leche materna con las fórmulas lácteas comerciales  | <b>Control 6</b><br><br><b>Debate N° 2.</b> Propiedades nutricionales e inmunológicas de la leche materna v/s fórmulas lácteas artificiales (FLA)<br><br>Tiempo protegido trabajo portafolio (incluido cuadro de fórmulas lácteas)<br><br><i>Horario no presencial: preparación portafolio</i>   | Lisette Duarte<br>Cynthia Barrera<br>Karla Bascuñán    |
| Sesión 12<br>Viernes<br>14/10 | 9.30 a<br>13.00                                   | Identifica las fórmulas lácteas para el lactante disponibles en el mercado.<br><br>Describe y realiza el procedimiento de cálculo de fórmulas lácteas.  | <b>Clase.</b> Características de las FLA y cálculo<br><br><b>Taller N° 4.</b> Cálculo de fórmulas lácteas artificiales.<br><br><b>1° entrega portafolio para su revisión (incluido cuadro de fórmulas lácteas)</b><br><br><i>Horario no presencial: Desarrollo guía de observación de conductas no saludables relacionadas con alimentación.</i> | Cynthia Barrera<br>Christine Kreindl<br>Karla Bascuñán |
| Sesión 13<br>Martes<br>18/10  | 2 turnos de lab.<br>(8.30-10.30 y de 10.45-12.45) | Elabora preparaciones en base a minuta planificada con anterioridad<br><br>Identifica conductas no saludables relacionadas con alimentación.  | <b>Laboratorio.</b> Fórmulas Lácteas y Alimentación Complementaria.<br><br><b>Presentación.</b> Guía de observación conductas no saludables y comparación con alimentos no saludables.   | Lisette Duarte<br>Cynthia Barrera<br>Karla Bascuñán    |
| Sesión 14<br>Viernes<br>21/10 | 9.30 a<br>13.00                                   | Aplica habilidades comunicacionales en la intervención alimentaria nutricional para el lactante.<br><br>Adapta la recomendación dietética del lactante de acuerdo a la evaluación alimentaria, psicosocial y cultural y de su grupo familiar. | <b>Juego de rol N°2.</b> Habilidades comunicacionales y recomendaciones dietética del lactante de acuerdo a la evaluación alimentaria, psicosocial y cultural y de su grupo familiar   | Lisette Duarte<br>Cynthia Barrera<br>Christine Kreindl |



|                               |                 |  |  |   |
|-------------------------------|-----------------|--|--|---|
| Sesión 15<br>Martes<br>25/10  | 9.30 a<br>13.00 | <b>EVALUACIÓN 2</b>  |  | Cynthia Barrera<br>Lissette Duarte<br>Christine Kreindl |
| Sesión 16<br>Viernes<br>28/10 | 9.30 a<br>13.00 | Describe el crecimiento y las etapas del desarrollo normal del preescolar.   | <b>Clase.</b> Crecimiento y etapas del desarrollo normal del preescolar.<br><br><b>Revisión prueba 2</b><br><br><i>Horario no presencial: Lectura artículos seminario</i>  | Aurora Bravo<br>Cynthia Barrera                         |
| 01/11                         | <b>FERIADO</b>  |  |  |   |
| Sesión 17<br>Viernes<br>04/11 | 9.30 a<br>13.00 | Caracteriza los hábitos de actividad física del preescolar   | <b>Control 7</b><br><br><b>Clase.</b> Hábitos de actividad física del preescolar<br><br><b>Seminario N°2.</b> Hábitos de actividad física en preescolares<br><br><i>Horario no presencial: preparación portafolio</i>  | Johanna Soto<br>Cynthia Barrera                         |
| Sesión 18<br>Martes<br>08/11  | 9.30 a<br>13.00 | 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. | <b>Caso simulado.</b> Introducción a la alimentación del preescolar<br><br><b>Clase.</b> Requerimientos de energía y recomendaciones de macro y micro nutrientes y no nutrientes específicos, según las características fisiológicas y nivel de actividad física para el preescolar.<br><br><i>Horario no presencial: Lectura de guía de alimentación (preescolar)</i> | Lissette Duarte<br>Cynthia Barrera<br>Karla Bascuñán    |
| Sesión 19<br>Viernes<br>11/11 | 9.30 a<br>13.00 | Explica la alimentación saludable para el preescolar.<br><br>Identifica conductas no saludables relacionadas con la alimentación del preescolar.   | <b>Yincana de cálculo y fundamentación N°2.</b> Cálculo, fundamento e indicación de alimentación saludable para el preescolar.<br><br><i>Horario no presencial: Guía de observación de conductas no saludables y comparación con alimentos no saludables relacionadas con alimentación en preescolar</i>   | Lissette Duarte<br>Cynthia Barrera<br>Christine Kreindl |
| Sesión 20<br>Martes<br>15/11  | 9.30 a<br>13.00 | Describe las características de la alimentación institucionalizada para este grupo etario.<br><br>Planifica minutas que permitan satisfacer los requerimientos y/o recomendaciones                                       | <b>Clase.</b> Alimentación institucionalizada para los preescolares.<br><br><b>Taller N°5.</b> Planificación de minutas para el preescolar.<br><br><b>Presentación.</b> Guía de observación conductas no saludables y comparación con alimentos no saludables en preescolar<br><br><b>2° entrega de portafolio para su revisión.</b>                                   | Licy Gutierrez<br>Cynthia Barrera<br>Lissette Duarte    |



|  |  |   |   |  |
|--|--|---|---|--|
|  |  | de energía y nutrientes para el preescolar.   |   |  |
| Sesión 21<br>Viernes<br>18/11                                | 9.30 a<br>13.00                            | Aplica habilidades comunicacionales en la intervención alimentaria nutricional para el preescolar.<br><br>Adapta la recomendación dietética del preescolar, de acuerdo a la evaluación alimentaria, psicosocial y cultural y de su grupo etario | <b>Juego de rol N°3.</b> Habilidades comunicacionales y recomendaciones dietéticas del preescolar, de acuerdo a la evaluación alimentaria, psicosocial y cultural y de su grupo etario  | Lisette Duarte<br>Cynthia Barrera<br>Christine Kreindl |
| Sesión 22<br>Martes<br>22/11<br><br>INTA.<br>Auditorio<br>4. | 9.30 a<br>12.00<br><br>(horario protegido) | Describe el crecimiento y las etapas del desarrollo normal del escolar y adolescente.   | <b>Clase.</b> Crecimiento y las etapas del desarrollo normal del escolar y adolescente.<br><br><i>Horario no presencial: Lectura artículos seminario</i>  | Raquel Burrows<br>Cynthia Barrera                      |
| Sesión 23<br>Viernes<br>25/11                                | 9.30 a<br>13.00                            | Caracteriza los hábitos de actividad física de escolares y adolescentes   | <b>Control 7</b><br><br><b>Clase.</b> Hábitos de actividad física en escolares y adolescentes<br><br><b>Seminario N°3.</b> Hábitos de actividad física en escolares y adolescentes.<br><br><i>Horario no presencial: preparación portafolio</i>   | Tomas Reyes<br>Cynthia Barrera                         |
| Sesión 24<br>Martes<br>29/11                                 | 9.30 a<br>13.00                            | 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 escolar y adolescente.             | <b>Caso simulado.</b> Introducción a la alimentación del escolar y adolescente<br><br><b>Clase.</b> 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 escolar y adolescente.<br><br><i>Horario no presencial: Lectura artículos seminario</i> | Cynthia Barrera<br>Karla Bascuñán                      |
| Sesión 25<br>Viernes<br>02/12                                | 9.30 a<br>13.00                            | Argumenta recomendaciones para prevenir alteraciones de la conducta alimentaria más frecuentes a esta   | <b>Control 8</b><br><br><b>Clase.</b> Prevención de alteraciones de la conducta alimentaria más frecuentes en etapa escolar y adolescente.  | Gloria Jury<br>Cynthia Barrera                         |



|   |   |  |  |  |
|---|---|--|--|--|
|   |   | edad.  | <b>Seminario N°4.</b> Alteraciones de la conducta alimentaria en etapa escolar y adolescente.<br><br><i>Horario no presencial: Lectura de guía de alimentación escolar y adolescente</i>   |  |
| Sesión 26<br>Martes<br>06/12  | 9.30 a<br>13.00                                   | Explica la alimentación saludable para el escolar y adolescente.   | <b>Yincana de cálculo N° 3.</b> Cálculo, fundamento e indicación de alimentación saludable para el escolar y adolescente.<br><br><i>Horario no presencial: preparación portafolio</i>  | Lisette Duarte<br>Cynthia Barrera<br>Christine Kreindl |
| 09/12   | <b>SÁNDWICH (8/12 FERIADO)</b>                    |  |  |  |
| Sesión 27<br>Martes<br>13/12  | 9.30 a<br>13.00                                   | Planifica minutas que permitan satisfacer los requerimientos y/o recomendaciones de energía y nutrientes para escolar y adolescente.   | <b>Taller N° 6.</b> Planificación de minutas para el escolar y adolescente.<br><br><b>Última entrega de portafolio.</b><br><br><i>Horario no presencial: Guía de observación de conductas no saludables relacionadas con alimentación en escolar y adolescente</i> | Lisette Duarte<br>Cynthia Barrera<br>Karla Bascuñán    |
| Sesión 28<br>Viernes<br>16/12   | 2 turnos de lab.<br>(8.30-10.30 y de 10.45-12.45) | Elabora preparaciones en base a minuta planificada con anterioridad.<br><br>Identifica conductas no saludables relacionadas con la alimentación del escolar y adolescente.   | <b>Laboratorio.</b> Elaboración y planificación de minutas del escolar y adolescente.<br><br><b>Presentación.</b> Guía de observación conductas no saludables y comparación con alimentos no saludables en escolar y adolescente.                                  | Lisette Duarte<br>Cynthia Barrera<br>Christine Kreindl |
| <b>Sesión 29<br/>Lunes<br/>19/12<br/><br/>(cambio con curso bromatología)</b> | 14.30 a<br>18.00                                  | Aplica habilidades comunicacionales en la intervención alimentaria nutricional para el escolar y adolescente.<br><br>Adapta la recomendación dietética del escolar y adolescente, de acuerdo a la evaluación alimentaria, psicosocial y cultural y de su grupo etario. | <b>Juego de rol N° 4.</b> Habilidades comunicacionales y recomendaciones dietéticas del escolar y adolescente, de acuerdo a la evaluación alimentaria, psicosocial y cultural y de su grupo etario   | Lisette Duarte<br>Cynthia Barrera<br>Karla Bascuñán    |
| Sesión 30<br>Viernes<br>23/12   | 9.30 a<br>13.00                                   | <b>EVALUACIÓN 3</b>  |  | Lisette Duarte<br>Cynthia Barrera<br>Christine Kreindl |



|                               |                 |  |   |
|-------------------------------|-----------------|--|---|
| Sesión 31<br>Martes<br>27/12  | 9.30 a<br>13.00 | <b>Recuperación de actividades</b>                                   | Lisette Duarte<br>Cynthia Barrera   |
| Sesión 32<br>Viernes<br>30/12 | 8.30 a<br>13.00 | <b>EXAMEN DE PRIMERA OPORTUNIDAD/ CENTRO DE HABILIDADES CLÍNICAS</b> | Lisette Duarte<br>Cynthia Barrera<br>Christine Kreindl<br>Constanza Riveros |
| Sesión 33<br>Martes<br>03/01  | 8.30 a<br>13.00 | <b>EXAMEN DE PRIMERA OPORTUNIDAD/ CENTRO DE HABILIDADES CLÍNICAS</b> | Lisette Duarte<br>Cynthia Barrera<br>Christine Kreindl<br>Constanza Riveros |
| Sesión 34<br>Viernes<br>06/01 | 9.30 a<br>13.00 | <b>EXAMEN DE SEGUNDA OPORTUNIDAD</b>                                 | Lisette Duarte<br>Cynthia Barrera<br>Christine Kreindl<br>Constanza Riveros |