

**PROGRAMA DE CURSO**

**Unidad académica:** Departamento de Nutrición  
**Nombre del curso:** Dietética del Adulto y Adulto Mayor  
**Código:** NU05030-1  
**Carrera:** Nutrición y Dietética  
**Tipo de curso:** Obligatorio  
**Área de formación:** Especializada  
**Nivel:** Tercer año  
**Semestre:** V Semestre  
**Año:** 2015  
**Requisitos:** Dietética Infanto Juvenil  
**Número de créditos:** 7 créditos / 189 horas totales  
**Horas de trabajo presenciales y no presenciales:** 6 h / 4.5 h  
**Nº estudiantes estimado:** 65 estudiantes

**ENCARGADO DE CURSO: Nut. Msc Gabriela Carrasco N.**

Académico, Departamento de Nutrición, Facultad de Medicina. Universidad de Chile.

Teléfono: 022-9786179 E- mail: gabrielacarrasco@med.uchile.cl

**COORDINADOR DE CURSO: Nut. Msc Karen Basfi-fer O.**

Académico, Departamento de Nutrición, Facultad de Medicina. Universidad de Chile.

Teléfono: 022-9786770 E-mail: kbasfifer@med.uchile.cl

<b>Docentes</b>	<b>Unidad Académica</b>	<b>Nº horas directas</b>
Gabriela Carrasco N.	Departamento de Nutrición	67.5 horas
Karen Basfi-fer	Departamento de Nutrición	19 horas
María José Arias	Departamento de Nutrición	16.5 horas
María Soledad Reyes	Departamento de Nutrición	15 horas
Paola Medina	Docente Invitado Gendarmería de Chile	3 horas
Ivette Bustos	Docente Invitado Fuerza Aérea de Chile	3 horas
Astrid Caichac	Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos (INTA)	3 horas
Pablo Espejo	Docente Invitado	4.5 horas
Daniela Nicoletti	Docente Invitado	3.5 horas
Marcela Romo	Unidad de Egresados- Dirección Académica	3 horas

## PROPÓSITO FORMATIVO

Curso teórico práctico del área de nutrición clínica que pertenece al dominio de Intervención en Alimentación y Nutrición, que habilita al estudiante en la planificación y desarrollo de una alimentación saludable a individuos o comunidades sanas de adultos y adultos mayores.

Este curso integra competencias asociadas a los cursos de Evaluación del Estado Nutricional, Bioquímica Nutricional, Fisiología General y de Sistemas, Alimentos, Educación, Conducta y salud y Técnica Dietética, constituyendo la base científica para el enfrentamiento de la realización de la consulta nutricional efectiva.

## COMPETENCIAS DEL CURSO

### 1. Dominio: Intervención en Alimentación y Nutrición

#### Competencia:

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.

#### Subcompetencias:

DINT.C02.S24: Fundamentando los aspectos y factores que condicionan las necesidades y la elaboración de recomendaciones de alimentación saludable para adultos y adultos mayores sanos en forma individual y/o en comunidades

DINT.C02.S25: Recomendando una alimentación saludable para adultos y adultos mayores sanos en forma individual o formando parte de comunidades considerando la disponibilidad de alimentos y la diversidad socioeconómica, cultural y geográfica.

DINT.C02.S26: Fundamentando los aspectos y factores que condicionan las necesidades y la elaboración de recomendaciones de alimentación saludable para individuos sanos o comunidades en situaciones especiales

DINT.C02.S27: Aplicando habilidades comunicacionales en la entrega de recomendaciones alimentarias e intervención en alimentación y actividad física, integrado la visión del adulto y su grupo familiar, negociando y construyendo el plan de acción, de acuerdo a los factores biopsicosociales.

### 2. Dominio: Educación en Alimentación y Nutrición

#### Competencia:

DEDU.C01: Interactuar con individuos y grupos, aplicando una comunicación verbal y no verbal efectiva, orientada a indagar sobre el comportamiento de las personas en relación a su condición de salud, identificando las variables psicosociales que la condicionan y cómo actuar para promover en ellos cambios de conductas con énfasis en las de alimentación y otras relacionadas con la nutrición, de acuerdo a la edad y diversidad socioeconómica y cultural, respetando principios éticos y bioéticos.

#### Subcompetencias:

DEDU.C01.S03: Aplicando habilidades de comunicación efectiva en contextos educativos que presenta el ejercicio de la profesión, respetando principios éticos y bioéticos.

### **3. Dominio: Investigación en Alimentación y Nutrición**

Competencia:

DINV.C01: Analiza con juicio crítico y constructivo la información científica relacionada con el saber y quehacer de su disciplina y lo comunica.

Subcompetencias:

DINV.C01.S01: Accediendo a sistemas de información y comunicación científica.

DINV.C01.S03: Elaborando un reporte de revisión bibliográfica.

### **4. Dominio: Genérico Transversal**

Competencia:

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

Sub competencias:

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

Competencia

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.

Sub competencias:

DGTR.C02.S01: Comunicándose de manera efectiva con individuos y grupos, considerando 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:**

Analiza los fundamentos de una alimentación saludable considerando las recomendaciones alimentarias y nutricionales para adultos y adultos mayores, que le servirán de herramienta útil en la planificación de dietas para individuos y grupos.

Determina la prescripción dietoterapéutica en el adulto y adulto mayor, considerando el diagnóstico nutricional, los requerimientos y/o recomendaciones de macronutrientes, micronutrientes y no nutrientes específicos, según las características fisiológicas y nivel de actividad de cada individuo.

Planifica minutas que permitan satisfacer los requerimientos y/o recomendaciones de energía y nutrientes de individuos en diferentes etapas de ciclo vital, estados fisiológicos y condiciones especiales.

Entrega recomendaciones alimentarias al paciente mediante una efectiva comunicación verbal y no verbal, en la perspectiva de fortalecer el entendimiento, teniendo en cuenta sus aspectos socioculturales.

## PLAN DE TRABAJO

Unidades de Aprendizaje	Indicadores de Aprendizaje	Acciones Asociadas
<p>Alimentación y Nutrición del Adulto</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Distingue los cambios fisiológicos en el adulto que determinan la alimentación.</li> <li>2. Realiza un diagnóstico nutricional integrado del adulto.</li> <li>3. Fundamenta los requerimientos nutricionales y recomendaciones alimentarias del adulto.</li> <li>4. Calcula los requerimientos de energía seleccionando la fórmula adecuada y las recomendaciones de macro y micro nutrientes y no nutrientes específicos, según las características fisiológicas y nivel de actividad física del adulto.</li> <li>5. Diseña una pauta alimentaria adecuada a requerimientos nutricionales y recomendaciones de nutrientes y no nutrientes integrando la evaluación nutricional y considerando las características biopsicosociales del adulto, utilizando las porciones de intercambio de los diferentes alimentos.</li> <li>6. Selecciona preparaciones culinarias de acuerdo a la disponibilidad de alimentos y características socioculturales del adulto.</li> <li>7. Planifica menú que permitan satisfacer los requerimientos y/o recomendaciones de energía y nutrientes del adulto.</li> </ol>	<p>Clases teóricas con participación activa de los estudiantes</p> <p>Realización de talleres de trabajo grupal con la asesoría de un tutor.</p> <p>Realización de presentaciones Seminarios bibliográficos de temas relacionados a la Unidad.</p> <p>Realización de Laboratorio de Técnicas Culinarias</p>

	<p>8. Elabora la recomendación dietética considerando la actividad física de acuerdo a la evaluación alimentaria, psicosocial, económico y cultural del adulto y de su grupo familiar.</p>	
<p>Alimentación y Nutrición del Adulto Mayor</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Diseña una pauta alimentaria adecuada a requerimientos y recomendaciones de nutrientes y no nutrientes considerando las características biopsicosociales y cambios fisiológicos del adulto mayor, utilizando las porciones de intercambio de los diferentes alimentos.</li> <li>2. Selecciona preparaciones culinarias de acuerdo a la disponibilidad de alimentos y características socioculturales del adulto mayor.</li> <li>3. Planifica minutas que permitan satisfacer los requerimientos y/o recomendaciones de energía y nutrientes del adulto mayor, haciendo adaptaciones de consistencia y digestibilidad necesarias.</li> <li>4. Adapta la recomendación dietética y de actividad física de acuerdo a la evaluación alimentaria, psicosocial, económico y cultural del adulto mayor y de su grupo familiar o cuidadores</li> </ol>	<p>Clases teóricas con participación activa de los estudiantes</p> <p>Realización de talleres de trabajo grupal con la asesoría de un tutor.</p> <p>Realización de Laboratorio de Técnicas Culinarias</p>

<p>Alimentación y Nutrición en condiciones especiales:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vegetariano/ Vegano</li> <li>- Grupos religiosos</li> <li>- Servicios Penitenciarios</li> <li>- Minería</li> <li>- Aviación</li> <li>- Nutrición deportiva</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Identifica condiciones de los individuos que determinan modificaciones a la alimentación normal (vegetarianismo, desastres naturales, alimentación laboral, etc.)</li> <li>2. Fundamenta los requerimientos nutricionales y recomendaciones alimentarias en condiciones especiales.</li> <li>3. Diseña una pauta alimentaria adecuada a requerimientos nutricionales y recomendaciones de nutrientes y no nutrientes considerando las características biopsicosociales, fisiológicas en condiciones especiales, utilizando las porciones de intercambio de los diferentes alimentos.</li> <li>4. Selecciona preparaciones culinarias de acuerdo a la disponibilidad de alimentos y características socioculturales en condiciones especiales.</li> <li>5. Planifica minutas que permitan satisfacer los requerimientos y/o recomendaciones de energía y nutrientes en condiciones especiales.</li> </ol>	<p>Clases teóricas con participación activa de los estudiantes</p> <p>Realización de talleres de trabajo grupal con la asesoría de un tutor.</p> <p>Lectura previa sobre Alimentación en diferentes grupos religiosos.</p>
---	--	--

<p>Consulta nutricional</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Conceptualiza la consulta nutricional.</li> <li>2. Describe las etapas de la consulta nutricional.</li> <li>3. Integra la consejería en la consulta nutricional a individuos sanos, en las distintas etapas del ciclo vital.</li> <li>4. Demuestra habilidades de comunicación efectiva en la interacción con otra persona en diferentes situaciones.</li> <li>5. Demuestra habilidad para establecer relaciones simétricas o complementarias según corresponda, en el marco de una relación de ayuda.</li> <li>6. Genera un entorno que propicia el establecimiento de un vínculo de confianza en la interacción nutricionista - individuo o grupo.</li> <li>7. Analiza y aplica los principios de la comunicación efectiva en el marco de la relación de ayuda</li> <li>8. Analiza y aplica estrategias de la entrevista clínica en el marco de la relación de ayuda</li> <li>9. Analiza y aplica los principios de la entrevista motivacional en el marco de la relación de ayuda</li> <li>10. Integra la intervención interdisciplinaria en el plan de acción y</li> </ol>	<p>Clases teóricas con participación activa de los estudiantes</p> <p>Realización de talleres de trabajo grupal con la asesoría de un tutor.</p> <p>Realización de taller de consejería en la consulta nutricional.</p> <p>Elaboración material de consulta nutricional</p> <p>Evaluación experiencia centro de simulación clínica CHC.</p>
-----------------------------	--	---



	genera las acciones necesarias (derivación, plantear el caso en reunión clínica, tratamiento conjunto).	
--	---	--

<b>ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS</b>	<p>Este es un curso teórico práctico que contará con las siguientes metodologías:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Clases expositivas</li> <li>- Talleres de resolución de casos</li> <li>- Discusiones grupales</li> <li>- Búsqueda y lectura bibliográfica</li> <li>- Presentaciones de seminarios bibliográficos</li> <li>- Controles de lectura</li> <li>- Simulación de consulta nutricional</li> </ul>
----------------------------------	--

<b>PROCEDIMIENTOS EVALUATIVOS</b>	
<b>Desarrollo de la asignatura</b>	<b>70%</b>
<b>a) De conocimientos</b>	<b>60%</b>
2 pruebas escritas:	50 %
Controles:	10%
<b>b) De habilidades y destrezas</b>	<b>40%</b>
Talleres y presentaciones:	20 %
Material de consulta:	10 %
Simulación consulta nutricional:	10 %
<b>Examen Final</b>	<b>30%</b>
<b>Eximición</b> Nota igual o superior 6,00 sin notas parciales bajo 4,00.	

## BIBLIOGRAFIA Y RECURSOS

1. FAO/OMS. Vitamin and mineral requirements in human nutrition. 2<sup>nd</sup> Edition, 2004.
2. UNU/FAO/OMS/UNICEF Food and Nutrition Bulletin, vol. 28, no. 1 (supplement) © 2007, The United Nations University.  
[http://www.unu.edu/unupress/food/FNBv28n1\\_Suppl1\\_final.pdf](http://www.unu.edu/unupress/food/FNBv28n1_Suppl1_final.pdf)
3. Escott-Stump S. Nutrición, Diagnóstico y Tratamiento. Ed. Mc Graw-Hill, 2005.
4. Mahan L K, Escott – Stump. Nutrición y Dietoterapia de Krause. Mc Graw Hill 13<sup>a</sup> Ed. México, 2013.
5. Wardlaw G, Hampl J, DiSilvestro R. Perspectivas en Nutrición. Editorial Mc Graw-Hill Interamericana, 2005.
6. OPS/OMS, CESNI, UNIVERSIDAD TUFTS. Mantenerse en forma para la vida. Necesidades nutricionales de los adultos mayores. Pub. científica y técnica N° 595 Washington, 2004.
7. Alpers. Manual of Nutritional Therapeutics. 5° edition Wolters Kluwer Health, Lippincott Williams & Wilkins.
8. Casanueva E, Kaufer-Horwitz Perez - Lizaur A., Arroyo P. Nutriología Médica Editorial Médica Panamericana. México 2001.
9. National Academy of Sciences. Dietary Reference Intakes for Energy, Carbohydrate, Fiber, Fat, Fatty Acids, Cholesterol, Protein, and Amino Acids (Macronutrients). 2005. Disponible en: <http://www.nap.edu/catalog/10490.html>
10. MINSAL. Guía para una vida saludable: Guías alimentarias, actividad física y tabaco.  
[http://www.redsalud.gov.cl/archivos/alimentosynutricion/estrategiaintervencion/primera\\_parte\\_guia\\_para\\_una\\_vida\\_saludable.pdf](http://www.redsalud.gov.cl/archivos/alimentosynutricion/estrategiaintervencion/primera_parte_guia_para_una_vida_saludable.pdf) y  
[http://www.redsalud.gov.cl/archivos/alimentosynutricion/estrategiaintervencion/segunda\\_parte\\_guia\\_para\\_una\\_vida\\_saludable.pdf](http://www.redsalud.gov.cl/archivos/alimentosynutricion/estrategiaintervencion/segunda_parte_guia_para_una_vida_saludable.pdf)
11. MINSAL. Universidad de Chile. Alimentación y Vida saludable para el Adulto Mayor.  
<http://www.inta.cl/Consumidor/adulto/folleto>.
12. OPS/OMS. Los desastres naturales y la protección de la salud. Pub. Científica N° 575. Washington, 2000.
13. OPS/OMS/PUC/PAM CHILE. Dietas Mediterráneas. La nueva evidencia científica. Leighton F, Urquiaga I Eds. Santiago, Chile, 2005.
14. Diet, nutrition, and the prevention of chronic diseases. Report of a WHO Study Group. Geneva, World Health Organization, 1990 (WHO Technical Report Series, No. 797).  
[http://whqlibdoc.who.int/trs/WHO\\_TRS\\_916.pdf](http://whqlibdoc.who.int/trs/WHO_TRS_916.pdf)
15. Lectura complementaria: Libros y publicaciones Sociedad española de Dietética y Ciencias de la alimentación.  
[http://www.nutricion.org/publicaciones/docs\\_y\\_publicaciones.htm](http://www.nutricion.org/publicaciones/docs_y_publicaciones.htm).
16. Quintanilla M., Mario. Aprender a enseñar ciencias biomédicas en las carreras de la salud : aporte para la innovación en docencia universitaria desde la reflexión-investigación en didáctica de las ciencias experimentales. Santiago De Chile : LOM, 2011.

## REQUISITOS DE APROBACIÓN

### Reglamentación de la Facultad de Medicina

**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. Modificación Decreto Exento Nº 0023841 04 de Julio 2013.**

## REGLAMENTO DE ASISTENCIA

Las clases teóricas son de asistencia libre; sin embargo, se recomienda a los estudiantes asistir regularmente. Decreto Exento Nº 005768 del 12 de Septiembre 1994. Se autorizará el ingreso a clases con un máximo de 15 minutos de atraso. Luego de ese horario, el estudiante no podrá ingresar a la sala de clases y quedará ausente a la actividad.

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 NO podrá faltar a una actividad obligatoria, sin presentar justificación. Solo se aceptará un máximo de 2 ausencias con la debida justificación.

Si un alumno o alumna requiere, por razones de fuerza mayor, retirarse antes del término una actividad obligatoria sólo podrá hacerlo presentando la correspondiente justificación, no obstante éstas no podrán exceder el 20% (2 sesiones), según lo contempla el Art.18 del Reglamento General de Estudios de las Carreras de la Facultad de Medicina.

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.

- Considerando el carácter teórico práctico de la asignatura, los controles al inicio de algunas sesiones y/o el desarrollo de talleres, serán de asistencia obligatoria.
- La hora de inicio y término de cada sesión, corresponderá a la estipulada en el programa. Atrasos superiores a 15 minutos serán considerados como inasistencia.
- La recuperación de talleres se realizará de manera individual, con un plazo máximo de dos días a contar del momento de la entrega y es de exclusiva responsabilidad de alumno solicitar al docente el taller a recuperar.
- Las pruebas se recuperarán en modalidad oral, frente a comisión.

**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	LUGAR	ACTIVIDADES PRINCIPALES	PROFESOR
MA 10/03	14.30-18.00 hrs (3h)		<p>Presentación Programa de Asignatura</p> <p>Distribución de grupos de trabajo del semestre</p> <p><u>Clase:</u> Componentes de la Consulta Nutricional Fases de una Entrevista- Anamnesis</p>	<p>Equipo</p> <p>Karen Basfi-fer</p>
JU 12/03	8.15-11.45 hrs (3h)		<p><u>Clase</u> Requerimientos de energía, macro y micronutrientes en el Adulto y Adulto Mayor</p> <p><u>Taller</u> Cálculo de requerimientos nutricionales</p>	Gabriela Carrasco
Horas no presenciales del estudiante ( 4.5h)			<u>Lectura dirigida:</u> Requerimientos de energía, macro y micronutrientes	
MA 17/03	14.30-18.00 hrs (3h)		<p><u>Clase</u> Características de la Dieta normal</p> <p><u>Taller:</u> Pautas alimentarias</p> <p>*Entrega de papers para presentaciones</p>	Gabriela Carrasco
JU 19/03	8.15-11.45 hrs (3h)		<p><b>Control N°1:</b> Requerimientos nutricionales</p> <p><u>Clase:</u> Dietética del Adulto</p>	Gabriela Carrasco

			<u>Taller:</u> Dietética del adulto ( <b>Evaluado</b> )	Equipo
Horas no presenciales del estudiante ( 4.5h )			Preparación de seminarios bibliográficos	
MA 24/03	14.30-18.00 hrs (3h)		<u>Clase:</u> Dietética en el climaterio  <u>Taller:</u> Dietética en el climaterio	Gabriela Carrasco
JU 26/03	8.15-11.45 hrs (3h)		<b>Presentaciones Papers dietética del adulto y en climaterio.</b>	Equipo
Horas no presenciales del estudiante ( 4.5h )			Preparación de seminarios bibliográficos	
MA 31/03	14.30-18.00 hrs (3h)		<b>Presentaciones Papers dietética del adulto y en climaterio.</b>	Equipo
JU 02/04	8.15-11.45 hrs (3h)		<u>Clase:</u> Dietética del adulto mayor  <u>Taller:</u> Dietética del adulto mayor ( <b>Evaluado</b> )	Karen Basfi-fer
Horas no presenciales del estudiante ( 4.5h )			<u>Lectura dirigida:</u> Guías de Alimentación del adulto mayor	
MA 07/04	14.30-18.00 hrs (3h)		<b>Laboratorio Técnicas Culinarias:</b> Guías Alimentarias del adulto y adulto mayor  Envío documento de lectura: grupos religiosos.	Equipo
JU 09/04	8.15-11.45 hrs (3h)		<b>Laboratorio Técnicas Culinarias:</b> Guías Alimentarias del adulto y adulto	Equipo

			mayor	
Horas no presenciales del estudiante ( 4.5h)			<u>Lectura dirigida:</u> Alimentación en diferentes grupos religiosos	
MA 14/04	14.30-18.00 hrs (3h)		<u>Clase:</u> Dietas para la prevención de ECNT ( Dieta Dash/ Mediterránea)  <u>Clase:</u> Alimentación vegetariana/ vegana <u>Taller:</u> Alimentación vegetariana/ vegana <b>( Evaluado)</b>	Gabriela Carrasco  Karen Basfi-fer
JU 16/04	8.15-11.45 hrs (3h)		<b>Control N°2:</b> Alimentación en grupos religiosos  <u>Clase:</u> Dietética en servicios penitenciarios  <u>Taller:</u> Servicios penitenciarios	Paola Medina
Horas no presenciales del estudiante ( 4.5h)			<u>Lectura dirigida:</u> Dieta mediterránea y dieta dash	
MA 21/04	14.30-18.00 hrs (3h)		<u>Clase:</u> Dietética en aviación  <u>Taller:</u> dietética en aviación	Ivette Bustos
JU 23/04	8.15-11.45 hrs (3h)		<u>Clase:</u> Dietética en Minería  <u>Taller:</u> Dietética en minería	Astrid Caichac
Horas no presenciales del estudiante ( 4.5h)			<u>Tiempo protegido:</u> Desarrollo de casos	
MA 28/04	14.30-18.00 hrs (3h)		<b>Primera Prueba Parcial</b> ( Hasta dietas para la prevención de ECNT)	Equipo

JU 30/04	8.15-11.45 hrs (3h)		<u>Clase:</u> Nutrición deportiva: Ayudas ergogénicas	María José Arias Pablo Espejo
Horas no presenciales del estudiante ( 4.5h)			<u>Lectura dirigida:</u> Ayudas ergogénicas	
MA 05/05	14.30-18.00 hrs (3h)		<u>Control N°3:</u> Ayudas ergogénicas  <u>Clase:</u> Alimentación en deportistas  <u>Taller:</u> Planificación de minutas para deportistas <b>( Evaluado)</b>	María José Arias Pablo Espejo
JU 07/05	8.15-11.45 hrs (3h)		<u>Clase:</u> Hidratación en el deportista  <u>Taller:</u> Hidratación	María José Arias Pablo Espejo
Horas no presenciales del estudiante ( 4.5h)			<u>Lectura dirigida:</u> Fundamentos para la hidratación en el deportista	
MA 12/05	14.30-18.00 hrs (3h)		<u>Clase:</u> Etiquetado Nutricional y su aplicación en la consulta	Marcela Romo
JU 14/05	8.15-11.45 hrs (3h)		<u>Clase:</u> Consejería en la consulta nutricional  <u>Clase:</u> Entrevista motivacional en la consulta nutricional	Karen Basfi-fer  Daniela Nicoletti
Horas no presenciales del estudiante ( 4.5h)			<u>Lectura dirigida:</u> Moore, P., Gomez, G., Kurtz, S., Vargas, A. 2010. La comunicación médico-paciente: ¿Cuáles son las	



			habilidades efectivas? Rev Med Chile 2010; 138: 1047-1054	
MA 19/05	14.30-18.00 hrs (3h)		<u>Taller:</u> Consejería en la consulta Nutricional (Análisis de guiones y ejemplo de consulta)	Karen Basfi-fer Daniela Nicoletti Gabriela Carrasco
Horas no presenciales del estudiante ( 4.5h)			<u>Lectura dirigida:</u> Aprender a enseñar ciencias biomédicas en las carreras de la salud.	
MA 26/05	14.30-18.00 hrs (3h)		<u>Taller:</u> Consejería en la consulta Nutricional (Análisis de guiones y ejemplo de consulta)	Karen Basfi-fer Daniela Nicoletti Gabriela Carrasco
JU 28/05	8.15-11.45 hrs (3h)		Entrega de rúbricas de evaluación para CHC  Distribución de grupos CHC.  <b>Entrega Material de consulta Individual</b>	Equipo
MA 02/06	14.30-18.00 hrs (3h)		CHC	Karen Basfi-fer Gabriela Carrasco María José Arias María Soledad Reyes
JU 04/06	8.15-11.45 hrs (3h)		CHC	Karen Basfi-fer Gabriela Carrasco María José Arias María Soledad Reyes

MA 09/06	14.30-18.00 hrs (3h)		CHC	Karen Basfi-fer Gabriela Carrasco María José Arias María Soledad Reyes
JU 11/06	8.15-11.45 hrs (3h)		CHC	Karen Basfi-fer Gabriela Carrasco María José Arias María Soledad Reyes
MA 16/06	14.30-18.00 hrs (3h)		Retroalimentación CHC y Evaluación	Equipo
JU 18/06	8.15-11.45 hrs (3h)		<b>Segunda Prueba Parcial</b>	Equipo
MA 23/06	14.30-18.00 hrs (3h)		Revisión Segunda Prueba Parcial	Equipo
JU 25/06	8.15-11.45 hrs (3h)		---	
MA 30/06	14.30-18.00 hrs (3h)		Examen Primera Oportunidad	Equipo
JU 02/07	8.15-11.45 hrs (3h)		Revisión examen primera oportunidad	Equipo
MA 07/07	14.30-18.00 hrs (3h)		Examen Segunda Oportunidad	Equipo
JU 09/07	8.15-11.45 hrs (3h)		Revisión Examen Segunda Oportunidad	Equipo