

**NOMBRA COORDINADOR DE PROGRAMA Y
APRUEBA PLAN ESPECIAL DE NIVELACIÓN
ACADÉMICA DE LA CARRERA DE NUTRICIÓN Y
DIETÉTICA PARA ALUMNOS DE LA
UNIVERSIDAD DEL MAR.**

DECRETO Nº 142

ANTOFAGASTA, 15 ENF. 2014

VISTOS: Lo dispuesto en los D.F.L. N°s 11 y 148, ambos de 1981 y D.S. N° 332, de 2010, todos del Ministerio de Educación;

CONSIDERANDO:

1. Que, mediante Decreto Exento N° 24, de 10 de enero de 2014, se oficializó el Convenio IES Públicas, suscrito entre el Ministerio de Educación y la Universidad de Antofagasta, cuya finalidad en la ejecución y desarrollo del Plan de Nivelación Académica (PNA) denominado "Programa de Planes Especiales de Nivelación Académica para estudiantes provenientes de Universidad del Mar".

2. Que, mediante oficio VRA N° 1540, de 27 de diciembre de 2013, de la Vicerrectoría Académica, se envía a la Vicerrectoría Económica la documentación de los Planes Especiales de Nivelación, que en él se mencionan, entre otros el de la carrera de Nutrición y Dietética, para su tramitación y oficialización.

3. Que, por REG N° 8630, de 06 de enero de 2014, de la Vicerrectoría Económica, se ha solicitado la oficialización del Plan Especial de Nivelación Académica de la Carrera de Nutrición y Dietética, para estudiantes de la Universidad del Mar, y el nombramiento del académico que se individualiza más adelante, como su Coordinador.

4. Que, en mérito de lo anterior,

DECRETO:

1. **NÓMBRASE** a doña Monserrat Rivera Irachet, como Corrdinadora del Plan Especial de Nivelación Académica, para estudiantes de la Universidad del Mar, de la Carrera de Nutrición y Dietética de la Facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad de Antofagasta.

2. **APRUEBASE** Plan Especial de Nivelación Académica, para estudiantes de la Universidad del Mar, de la Carrera de Nutrición y Dietética de la Facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad de Antofagasta, cuyo texto es el siguiente:

PLAN DE NIVELACIÓN ESPECIAL NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Estudiantes de la Universidad del Mar

Coordinadora carrera: Sra. Ana María Wall

Periodo: 2° semestre 2013

Asociado a Módulos/asignatura: Alimentación, Nutrición y Salud-Química orgánica, la cual se cumplimenta en el Plan de Kinesiología.

El Plan se traduce en un grupo de estudiantes que específicamente son dos. Cada uno de ellos recibe una atención de cuarenta y ocho (48) y veintitrés (23) horas, de acuerdo a los módulos mencionados.

De forma paralela, la asignatura es la que sigue con sus antecedentes:

PROGRAMA DE ASIGNATURA

ANTECEDENTES GENERALES

NOMBRE DE LA ASIGNATURA	ALIMENTOS NUTRICIÓN Y SALUD
CÓDIGO DE LA ASIGNATURA	PLAN DE NIVELACION
CARRERA	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
CURSO	I AÑO
COORDINADOR RESPONSABLE	VIVIANA PACHECO MUÑOZ
EQUIPO DOCENTE	VIVIANA PACHECO MUÑOZ
ÁREA DE LA ASIGNATURA	FORMACIÓN PROFESIONAL
RÉGIMEN DE ESTUDIO	SEMESTRAL
CARACTERÍSTICAS DE LAS HORAS	4 TEORICO PRÁCTICAS
ASIGNATURAS PREVIAS	
REQUISITO PARA	
FECHA DE INICIO	28 DE OCTUBRE DE 2013
FECHA DE TERMINO	15 DE ENERO DE 2013

DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

El conocimiento de conceptos y definiciones básicas utilizadas en la nutrición y en los alimentos disponibles para el consumo humano, en un mundo globalizado que depende de la producción y la utilización óptima de estos recursos, son una de las bases de la formación del profesional nutricionista.

Asignatura que introduce a las ciencias de los alimentos, donde se estudian los alimentos desde sus distintas perspectivas, características físicas, clasificación, composición nutricional, estructura, propiedades, valor social, disponibilidad y costos, basado en la pirámide alimentaria chilena, con objetivo de manejar y valorar los conceptos de la disciplina.

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERAL

Conocer y aplicar los elementos básicos de la ciencia de los alimentos, como introducción para las siguientes asignaturas específicas de la carrera.

OBJETIVOS ESPECIFICOS:

- 1.- Conocer los conceptos y definiciones del lenguaje de la nutrición y alimentación con la finalidad de construir la base de la formación profesional del futuro nutricionista.
- 2.- Identificar los alimentos y sus características físico-organolépticas de los grupos de alimentos.
- 3.- analizar la composición y valor nutricional de los grupos de alimentos.
- 4.- Analizar las características y composición de la pirámide alimentaria chilena.
- 5.- utilizar de la pirámide calculadora.
- 6.- Analizar los factores que favorecen y dificultan la disponibilidad y costos de los alimentos.
- 7.- Analizar la importancia del valor social de los alimentos.

UNIDADES DE APRENDIZAJE

CONTENIDOS DEL PROGRAMA

UNIDAD I: Fundamentos de Nutrición

1. Terminología
 - Alimentación
 - Nutrición
 - Dieta
 - Dietética
 - Dietoterapéutica
 - Menú
 - Alimento
 - Nutriente
2. Los Nutrientes
 - Generalidades
 - Distintas clasificaciones
 - Esenciales y no esenciales
 - Componentes no nutricionales de los alimentos

UNIDAD II: Fundamentos de los Alimentos

Clasificación, características, composición y valor nutricional de:

1. Huevos y derivados
2. Grasas y aceites
3. Leche y derivados
4. Carnes y derivados
5. Pescados y derivados
6. Cereales, leguminosas y tubérculos
7. Verduras, hortalizas y frutas
8. Estimulantes (café, Te, Cacao, etc.)
9. Edulcorantes, condimentos y especias
10. Aditivos alimentarios
11. Bebidas y Alcoholes
12. Productos alimentarios de origen alimentarios

UNIDAD III: Pirámide Alimentaria Chilena y Etiquetado de los alimentos

1. Características generales y distribución
2. Concepto y utilización de la pirámide calculadora.
3. Etiquetado nutricional

UNIDAD IV: Valoración social de los alimentos

1. Concepto e importancia en el contexto nacional e internacional
2. Conceptos básico del etiquetado nutricional
3. Diseño de un alimento sano e innovador.

UNIDAD V: Cálculo de dieta

1. Distribución de la molécula calórica.
2. Porcentaje de adecuación de la dieta.
3. Uso de tabla de composición química de los alimentos.

UNIDAD VII: INDICADORES DIETÉTICOS DE CALIDAD NUTRICIONAL

1. Adecuación de porciones de alimentos a recomendaciones de consumo de alimentos. P%: relación proteína-energía; G%: Relación grasa – energía; CHO %: Relación Hidratos de Carbono – energía.

METODOLOGÍA

1) ESTRATEGIA DE APRENDIZAJE:

- Los contenidos son entregados en Clases expositivas Teóricas.

- Las clases prácticas (talleres) serán desarrolladas a través de trabajos de investigación, los cuales serán expuestos al grupo curso en forma oral.
- Las actividades desarrolladas en las clases prácticas serán realizadas en grupos o en forma individual.

2) **TECNOLOGÍA AUXILIAR Y EQUIPOS AUDIOVISUALES:**

- Data show
- Pizarra

EXIGENCIAS DE LA ASIGNATURA

1.- **ASISTENCIA Y PUNTUALIDAD**

- La asistencia es de un 100% a los Talleres (NO se permiten atrasos) y de 75% a las clases teóricas. El alumno que no llegue a la hora a los talleres, se considera **REPROBADO**, no obstante toda inasistencia debe ser justificada con certificado médico debidamente registrado en DARC. Toda inasistencia justificada que supere el 45% de las horas prácticas quedará reprobada de la asignatura sin derecho a examen.
- La entrega de trabajos o informes de los talleres deben ser entregados en la fecha estipulada, los atrasos tendrán directa repercusión en la nota de evaluación de dicho trabajo (1 punto por día de atraso)

*TELEFONOS CELULARES APAGADOS EN EL HORARIO DE CLASES Y TALLERES.

EVALUACIÓN

Nº DE EVALUACIÓN	MODO DE EVALUACION	PONDERACIÓN
1ª	EVALUACION TEORICA	20%
2ª	EVALUACION TEORICA	20%
3ª	EVALUACION PRACTICA	25%
5ª	TRABAJOS TALLERES	25%
6ª	PRUEBAS DE ENTRADA	10%

Bibliografía

BASICA:

- Guia alimentaria chilena. <http://www.ego-chile.cl/paoinas/sana.htm>
- Olivares, Sonia. Guía de alimentación saludable y necesidades nutricionales del adulto. <http://163.247.51.46/nutricion/Documentos/3GuiAli.pdf>
- Jury Gloria, Olivares Sonia. La pirámide alimentaria. <http://www.inta.cl/Consumidor/piramide/>
- Minsal, Inta. Guía para una vida saludable. <http://163.247.51.46/nutricion/Documentos/3GuiAli.pdf>
- López, Laura, Suárez María. Fundamentos de Nutrición normal. Editorial El Ateneo, 2005.
- QA internacional. Guia completa de alimentos. Editorial Konemann, 2000.

COMPLEMENTARIA

- Shiis M. Nutrición en la salud y en la enfermedad. Editorial Mac Graw Hill, 9ª edición, 2011
- Gil Ángel. Tratado de Nutrición. Editorial Panamericana, 2da. Edición, 2010
- www.minsal.cl

CRONOGRAMA ALIMENTACION NUTRICION Y SALUD
SEGUNDO SEMESTRE 2013

SEMANA	FECHA	ACTIVIDAD	DIA
Sem1	29-Oct	PRESENTACION -LECTURA Y ENTREGA PROGRAMA - FORMACION GRUPOS	MARTES
Sem2	05-Nov	INTRODUCCION A LA ASIGNATURA-CONCEPTOS NUTRICION ALIEMNTACION SALUD ALIMENTO FACTORES QUE MODIFICAN LA ALIEMNTACION PORTAFOLIO	MARTES
Sem2	05-Nov	LECHE Y DERIVADOS	MARTES
Sem3	12-Nov	CARNES Y DERIVADOS	MARTES
Sem3	12-Nov	GRASAS Y ACEITES	MARTES
Sem4	19-Nov	1ª PRUEBA PARCIAL CONCEPTOS -LACTEOS-CARNES Y GRASAS	MARTES
Sem4	19-Nov	HUEVOS Y DERIVADOS	MARTES
Sem5	26-Nov	PESCADOS Y DERIVADOS	MARTES
Sem5	26-Nov	CEREALES, LEGUMINOSAS Y TUBERCULOS	MARTES
Sem6	03-Dic	VERDURAS, HORTALIZAS Y FRUTAS	MARTES
Sem6	03-Dic	ESTIMULANTES (CAFE, TE, CACAO, ETC.)	MARTES
Sem7	10-Dic	EDULCORANTES, CONDIMENTOS Y ESPECIAS ADITIVOS ALIMENTARIOS	MARTES
Sem7	10-Dic	PIRAMIDE ALIMENTARIA CHILENA: CARACTERISTICAS GENERALES, CONCEPTO Y UTILIZACION DE LA PIRAMIDE CALCULADORA	MARTES
Sem8	17-Dic	2ª PRUEBA PARCIAL	MARTES
Sem8	17-Dic	CALCULO DE DIETA	MARTES
Sem9	23-Dic	INDICADORES DIETETICOS DE CALIDAD NUTRICIONAL	LUNES
Sem9	23-Dic	PIRAMIDE Y ETIQUETADO NUTRICIONAL	LUNES
Sem10	30-Dic	TALLER DE APLICACION PIRAMIDE CALCULADORA	LUNES
Sem10	30-Dic	TALLER DE CALCULO DE DIETA POR PORCIONES	LUNES
Sem11	07-Ene	ENTREGA Y EXPOSICION PIRAMIDE ALIMENTARIA	MARTES
Sem11	07-Ene	ENTREGA Y EXPOSICION PORCIONES DE INTERCAMBIO	MARTES
Sem11	07-Ene	ENTREGA Y EXPOSICION ETIQUETADO NUTEICIONAL	MARTES
Sem11	07-Ene	PRUEBA PRACTICA	MARTES
Sem12	13-Ene	EXAMEN DE PRIMERA CONVOCATORIA	LUNES
Sem13	17-Ene	EXAMEN DE SEGUNDA CONVOCATORIA	VIERNES

ANÓTESE, REGÍSTRESE Y COMUNÍQUESE.



SECRETARIO GENERAL
Macarena Silva Boggiano
MACARENA SILVA BOGGIANO
SECRETARIA GENERAL

LLM/MSB/MDS/MVR



RECTOR
Luis Eoyola Morales
LUIS EOYOLA MORALES
RECTOR

Distribución:
Secretaría General
Contraloría
Vicerrectoría Académica
Dirección de Docencia
Dirección de Admisión y Registro Curricular
Vicerrectoría Económica
Dirección de Economía y Finanzas
Dirección de Informática
Depto. Recursos Humanos
Facultad de Ciencias de la Salud