



PROGRAMA DE ASIGNATURA

ANTECEDENTES GENERALES

Carrera	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA		
Nombre de la asignatura	REGIMENES BASICOS		
Código de la asignatura	NUAN 51		
Año/Semestre	3ER AÑO/ 1ER SEMESTRE		
Coordinador Académico	MARCELA VEGA		
Equipo docente	MARCELA VEGA SAAVEDRA (5) KARLA VIVANCO CUEVAS (2) ANDREA TAPIA VILLALOBOS (4)		
Área de formación	FORMACIÓN PROFESIONAL		
Créditos SCT	5		
Horas de dedicación	Actividad presencial	3 TL	Trabajo autónomo 4 C
Fecha de inicio	07-04-2025		
Fecha de término	01-08-2025		

DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

Asignatura de naturaleza básica, obligatoria y teórico práctica. Tributa a la competencia específica, *Diagnostica la situación alimentaria nutricional de individuos según sus características fisiológicas, fisiopatológicas, culturales y socioeconómicas, a lo largo de todo el ciclo vital* en su nivel inicial. Además, tributa a la competencia *Planifica estrategias dieto terapéuticas para la intervención nutricional en casos clínicos o simulación clínica*, en su nivel intermedio.

En esta asignatura el estudiante será capaz de conocer diferentes regímenes básicos y los alimentos que lo componen, analizando las modificaciones que se pueden realizar según las diferentes situaciones que pueden afectar el estado nutricional.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.1.2.6. Analiza el concepto de dieta, dietoterapia y regímenes básicos en individuos sanos o con patologías en las diferentes etapas del proceso vital.

1.1.2.11. Aplica la dietoterapia y regímenes básicos en individuos sanos o con patologías en las diferentes etapas del proceso vital.

UNIDADES DE APRENDIZAJE

Unidad 1: Introducción a los regímenes básicos

- Características principales de la alimentación
- Modificaciones cualitativas
- Modificaciones cuantitativas

Unidad 2: Características nutricionales de los regímenes básicos

- Consistencia
- Digestibilidad
- Energía y macronutrientes
- Vitaminas y minerales

Unidad 3: Consideraciones en la alimentación de población pediátrica

- Lactante menor y mayor
- Prescolar, escolar, adolescente

Unidad 4: Prescripción dietética

- Nomenclatura de la prescripción dietética
- Pauta de alimentación
- Síntesis

METODOLOGÍA Y EVALUACIÓN

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ESTRATEGIA DIDÁCTICA	PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN: INSTRUMENTOS
1.1.2.6. Analiza el concepto de dieta, dietoterapia y regímenes básicos en individuos sanos o con patologías en las diferentes etapas del proceso vital.	<ul style="list-style-type: none">- Investigación bibliográfica- Aprendizaje Basado en Problemas (ABP)- Aprendizaje Basado en casos (ABC)	Prueba: Prueba escrita
1.1.2.11. Aplica la dietoterapia y regímenes básicos en individuos sanos o con patologías en las diferentes etapas del proceso vital.	<ul style="list-style-type: none">- Talleres colaborativos- Desarrollo de GTE- Simulación- Laboratorios prácticos	Revisión de GTE Lista de cotejo procedimental

Normas Generales

1. **Vestimenta para Laboratorio:** (Según Protocolo interno de la carrera.)
 - Delantal y pechera blanca según diseño establecido.
 - Cofia o similar para cubrir el cabello.
 - Mascarilla desechable y calzado antideslizante.
 - Prohibido el uso de accesorios como aros, anillos, piercings, esmalte de uñas.
 - Uñas cortas, cabello recogido o corto, maquillaje discreto, y en el caso de varones, debidamente afeitados.
 - Ropa adecuada para el área de producción (jeans o pantalones de tela gruesa sin orificios).

2. **Asistencia Obligatoria:**
 - La asistencia a laboratorios y actividades prácticas es del 100%.
 - Toda inasistencia debe justificarse según RGE.
 - Inasistencias no justificadas serán causales de reprobación.

3. **Evaluaciones:**
 - Todas las evaluaciones son obligatorias.
 - Las inasistencias a evaluaciones deben justificarse según RGE. En caso contrario, se asignará la nota mínima (1,0).
 - No se realizarán actividades recuperativas para los **laboratorios**, salvo que pueda reorganizarse en otro grupo dentro del período correspondiente, y con el respaldo de proceso de justificación en trámite, por lo que las inasistencias no justificadas recibirán nota mínima.

4. **Revisión de Pruebas:**
 - La revisión de puntaje de pruebas podrá realizarse en un plazo máximo de 2 semanas tras la entrega de las notas, con la retroalimentación correspondiente en sala.

5. **Plagios y Autenticidad de Trabajos:**
 - Los informes y trabajos deben ser de autoría propia.
 - Los casos de copia, plagio o difusión de trabajos y uso de IA serán sancionados considerando a todos los involucrados con la nota mínima (1,0).

6. **Grabación de Clases:**
 - No está permitido realizar grabación de audio, ni fotografías de las clases o de instrumento evaluativo. Se requiere el consentimiento del docente para realizar alguna de estas actividades durante las clases, el no cumplimiento de esto es motivo de investigación sumaria.

7. **Evaluaciones pendientes:**
 - “Las evaluaciones pendientes corresponden a aquellas en las que el alumno tiene solicitud aprobada para su recuperación. La presentación de la solicitud se realiza a través de la plataforma (...) en acceso habilitado para ello, en un plazo máximo de tres días hábiles siguientes al término de la causal que provocó su inasistencia. Se rechazará toda solicitud fuera de plazo. (Art. 30. REP, D.E. 538-2018).”

- Las evaluaciones pendientes debidamente justificadas serán rendidas al final del semestre, según lo indicado en la guía de aprendizaje.

BIBLIOGRAFÍA.

Bibliografía Básica

1. Ruz, M., Pérez, F.(2016). **Nutrición y salud (Segunda edición)**. Santiago: Mediterráneo.

Bibliografía Complementaria

1. Mahan, L.K, Escott-Stump, S., Raymond, J.(2014). **Krause Dietoterapia (13a edición)**. Barcelona,España: Elsevier.

Linkografía

1. [GUIA ALIMENTACIÓN PEDIATRIA](#)
2. [GABAS 2023](#)