



**PROGRAMA DE
AÑO 2025**

Carrera de
Facultad de Ciencias de la Salud
Universidad de Antofagasta



ANTECEDENTES GENERALES

Carrera	Nutrición y Dietética			
Nombre de la asignatura	NUTRICIÓN ADULTO Y ADULTO MAYOR			
Código de la asignatura	NUAN73			
Año/Semestre	4 año / 7° semestre			
Coordinador Académico	KARLA VIVANCO CUEVAS			
Área de formación	Profesional			
Créditos SCT	7			
Horas de dedicación	Actividad presencial	Horas presenciales	Trabajo autónomo.	Horas cronológicas
	6	6	6	4,5
Horas T y P (si corresponde)	4T y 2P			
Fecha de inicio	07/04/2025			
Fecha de término	01/08/2025			

DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

Asignatura obligatoria, de formación profesional, y de carácter teórico y práctico. Tiene por finalidad desarrollar la dietoterapia en paciente adulto y adulto mayor, realizando intervención nutricional oportuna.

COMPETENCIAS QUE CONTRIBUYE A DESARROLLAR LA ASIGNATURA

Competencias:

- 1.1 Diagnostica la situación alimentaria nutricional de individuos según sus características fisiológicas, fisiopatológicas, culturales y socioeconómicas, a lo largo de todo el ciclo vital.
- 1.2. Ejecuta un plan de intervención alimentaria nutricional enfocado a las necesidades nutricionales de individuos según sus características fisiológicas, fisiopatológicas, culturales y socioeconómicas, a lo largo de todo el ciclo vital considerando aspectos éticos en su actuar.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- 1.1.2.9. Evalúa las características fisiológicas y las enfermedades frecuentes de la etapa adulta y adulta mayor relacionadas con la alimentación y nutrición y el manejo médico y dieto-terapéutico.
- 1.2.2.5. Adapta el soporte nutricional en la etapa adulta y adulto mayor para contribuir a mejorar su estado nutricional.

1.2.2.6. Adecua los alimentos para la dietoterapia aplicando sistema técnico culinaria en las etapas adulto y adulto mayor.

UNIDADES DE APRENDIZAJE

UNIDAD I

- Características fisiológicas del adulto y del adulto mayor
- Factores culturales y sociológicos que impactan en la salud del adulto y adulto mayor
- Polifarmacia

UNIDAD II

- Evaluación nutricional y screening nutricional
- Necesidades nutricionales y recomendaciones dietéticas

UNIDAD III

- Desnutrición y sarcopenia
- Obesidad
- Diabetes Mellitus
- HTA y enfermedades cardiovasculares
- Trastornos tiroideos y suprarrenales
- Insuficiencia Renal Crónica y diálisis

UNIDAD IV

- Nutrición Enteral
- Nutrición parenteral

UNIDAD V

- Enfermedad pancreática
- Enfermedad Hepática
- Enfermedad Inflamatoria Intestinal
- Esofagitis y estenosis esofágica
- Estreñimiento y Obstrucción intestinal
- Cirugía Bariátrica

UNIDAD VI

- Alzheimer y trastornos neurocognitivos
- Parkinson
- Disfagia

UNIDAD VII

- Sepsis y trauma
- VIH
- Respiratorio y EPOC
- Cáncer y cuidados paliativos

ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN

Se adoptará una metodología de trabajo que promueva la integración y colaboración entre estudiantes y docentes, con el propósito de fomentar el pensamiento crítico y la reflexión objetiva a través de actividades como la resolución de casos clínicos, talleres y laboratorios. Esta metodología estará alineada con una estrategia de evaluación integral y continua, diseñada para asegurar que los estudiantes adquieran y apliquen los conocimientos y habilidades esenciales en nutrición para el adulto y persona mayor. Para ello, se utilizarán diferentes tipos de evaluaciones tanto individuales como en grupo (diagnóstica, formativa y sumativa), que permitirán valorar de manera efectiva su progreso de aprendizaje y desarrollo de habilidades.

Se consideran 3 evaluaciones sumativas con un 70% de exigencia según naturaleza de la asignatura T/P.

Desarrollo Caso Clínico Final

- Se asignarán casos clínicos a grupos aleatorios para desarrollar utilizando estrategias didácticas y exponer los resultados posteriormente.
- La exposición será evaluada en base a la integración de contenidos teóricos, prácticos y presentación.

EXIGENCIAS DE LA ASIGNATURA

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.

TITULO	AUTOR	EDICION	EDITORIAL	PAIS	CODIGO	UNIDADES DISPONIBLES
BASICA						
<i>Tratado de Nutrición</i>	Gil, Á.	2010 .VolIV	Médica Panamericana.	Madrid/España	613.2 GIL	24
<i>Dietoterapia Krause</i>	Mahan,E.	2009	Masson	Barcelona, España	613.2 MAH 2009	4
<i>Tratado de alimentación y Nutrición Humana</i>	Mataix Verdú, J.	2009	Océano/Ergón	Madrid/España	613.2 MAT 2009	4
COMPLEMENTARIA						
<i>Nutrición y Riñon</i>	Riella, &Martis.	2004	Médica Panamericana	Buenos Aires/Argentina	613.2 RIE 2004	5
<i>Manual de Nutrición Enteral</i>	Vásquez,X.	2006	Fresenius Kabi.	Santiago		
<i>Nutrición: Enteral y Parenteral.</i>	Arenas Márquez,H	2007	Mac Graw Hill.	México	613.2 ARE 2007	2
PÁGINAS WEB						
British Nutrition Foundation. https://www.nutrition.org.uk/						
Food and nutrition information center. (USDA) https://www.usda.gov/						
Sociedad Española Nutrición Comunitaria. https://www.nutricioncomunitaria.org/es/otras-publicaciones						
Sociedad Española de Geriatria y Gerontología. https://www.segg.es/publicaciones/geriatria-y-nutricion						
Organización mundial de la Salud. https://www.who.int/es						

IV. EQUIPO DE TRABAJO

- Bárbara Briones López
- Daniella Gajardo Orellana
- Javiera Leiva Paredes
- Macarena Madrid Pizarro

- Maritza Marín Alfaro
- Karla Vivanco Cuevas

BORRADOR