



PROGRAMA DE ASIGNATURA

ANTECEDENTES GENERALES

Carrera	NURICIÓN Y DIETÉTICA			
Nombre de la asignatura	PLANIFICACIÓN ALIMENTARIA DEL CICLO VITAL			
Código de la asignatura	NUAN 32			
Año/Semestre	2DO/III SEMESTRE			
Coordinador Académico	VIVIANA PACHECO MUÑOZ			
Equipo docente	ANDREA TAPIA VILLALOBOS / VIVIANA PACHECO MUÑOZ			
Área de formación	PROFESIONAL			
Créditos SCT	6 CREDITOS			
Horas de dedicación	Actividad presencial	5P	Trabajo autónomo	5C
Fecha de inicio	07 ABRIL DE 2025			
Fecha de término	15 AGOSTO DE 2025			

DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

Naturaleza de la asignatura: Asignatura obligatoria, de formación profesional, y de carácter teórico-práctico. Tiene por finalidad desarrollar habilidades en la planificación de minutas en función de las condiciones fisiológicas a lo largo del todo ciclo vital.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.1.1.24. Analiza la alimentación durante el ciclo vital considerando los nutrientes críticos de cada etapa.

1.1.1.25. Planifica minutas para las diferentes etapas del ciclo vital considerando todos los factores que inciden en esta.

4.1.1.8. Elabora Maestro de Minutas o Cardex según suficiencia Nutritiva y Calidad Nutricional, considerando disponibilidad de productos y recursos.

UNIDADES DE APRENDIZAJE

I UNIDAD: INTRODUCCIÓN A LA ASIGNATURA

- Introducción a la asignatura.
- Alimentos, clasificación y factores que condicionan la alimentación en el ser humano.
- Guías Alimentarias basadas en alimentos para la planificación alimentaria
- ODS en la planificación alimentaria.

II UNIDAD: LA MINUTA

- Estándares de Calidad Técnica
- Atributos de la minuta
- Tipos de menú.
- Tablas de frecuencia y gramaje. Distribución de frecuencia. Programación de minuta con alternativas. Fichas técnicas de preparaciones culinarias.
- Pedidos y costos

III UNIDAD: CARACTERÍSTICAS DE LA ALIMENTACIÓN EN EL CICLO VITAL

- Tamaños y diferencias de las porciones, raciones recomendaciones nutricionales.
- Características de los diferentes grupos etarios y/o especiales.
- Nutrientes críticos para considerar en la planificación alimentaria en las diferentes etapas del ciclo vital.
- Alimentación basada en plantas

METODOLOGÍA Y EVALUACIÓN

Enfoque didáctico. Se declara que las estrategias didácticas son centradas en el estudiante y con orientación al desarrollo de competencias.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ESTRATEGIA DIDÁCTICA / TÉCNICA	PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN:
1.1.1.24. Analiza la alimentación durante el ciclo vital considerando los nutrientes críticos de cada etapa.	DIDÁCTICA - Clase expositiva - Aprendizaje basado en preguntas - Trabajos grupales - -	EVALUACIÓN: INSTRUMENTOS Prueba: Prueba Escrita 1 Unidad I Prueba: Prueba Escrita 2 Unidad II Prueba: Prueba Escrita 3 Unidad III Actividad de minuta
1.1.1.25. Planifica minutas para las diferentes etapas del ciclo vital considerando todos	- Clase expositiva - Aprendizaje basado en preguntas - Trabajo en laboratorio	- Actividad de taller 1 - Actividad de taller 2 - Actividad de taller 3

los factores que inciden en esta.	- Talleres prácticos - Trabajos grupales	Actividad de taller 4
4.1.1.8. Elabora Maestro de Minutas o Cardex según suficiencia Nutritiva y Calidad Nutricional, considerando disponibilidad de productos y recursos.	- Trabajo autónomo, con revisiones periódicas.	1º entrega 2º entrega 3º entrega 4º entrega

EXIGENCIAS DE LA ASIGNATURA

ASISTENCIA Y PUNTUALIDAD

- La asistencia se rige por el Reglamento General del Estudiante de pregrado (RGE). Y es de 100% a talleres y laboratorios. Toda inasistencia debe ser justificada según el RGE.
- Se exige puntualidad al ingreso de clases teóricas, talleres, laboratorios y en la entrega de trabajos.
- La entrega de trabajos o informes de los talleres deben ser en la fecha y hora estipulada, **la entrega debe ser a través de la plataforma Ucampus**, el retraso en la entrega se verá reflejado en la nota de la evaluación, exceptuando aquellos que deban ser entregados al finalizar los talleres.
- **No** se realizarán cambios en las fechas estipuladas de las evaluaciones.

***TELEFONOS CELULARES EN SILENCIO DURANTE EL HORARIO DE CLASES – TALLERES Y LABORATORIOS.**

BIBLIOGRAFÍA.

BASICA

- Kemeny Esteban, Manual de alimentación, Santiago, ed. Andrés Bello, 1970. Clasificación DEWEY (641.3 KEM) 2 copias disponibles.
- Gloria Jury - Carmen Urteaga - Marcela Taibo. (2017). Tabla composición química de los alimentos chilenos. Universidad de Chile: INTA.

COMPLEMENTARIA:

- Marambio M, Parker M, Benavides X, Norma Técnica Servicio de Alimentación y Nutrición, MINSAL 2005, Clasificación DEWEY (641.3 MAR) 1 Copia disponible.
- Shils M. Nutrición en la salud y en la enfermedad. Editorial Mac Graw Hill. 9ª edición. 2011. Central de apuntes.
- Urteaga C, Gaete C, Valor nutricional de preparaciones culinarias habituales en Chile, Dpto. de Nutrición Facultad Medicina Universidad de Chile 1997. Central de apuntes.
- Lataste Quintana, C., Sandoval Rojas, S., Ramírez Toro, V., Contreras Contreras, S. y Leyton Garrido, F. (2018). *Manual para Planificación Alimentaria*. Disponible en <https://doi.org/10.34720/21ad-ag40>

- Gil Ángel. Tratado de Nutrición. Editorial Panamericana. 2da. Edición. 2010, Central de apuntes. Clasificación DEWEY (613.2 GIL) 4 Copias disponibles.

LINKOGRAFÍA:

- [Nutrición - Dipol \(minsal.cl\)](http://minsal.cl)
- [Material educativo - Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos \(uchile.cl\)](http://uchile.cl)
- <http://www.crececontigo.gob.cl/wp-content/uploads/2016/01/Guia-alimentacion-menor-de-2.pdf>
- http://web.minsal.cl/sites/default/files/files/GUIA%20PERINATAL_2015_%20PARA%20PUBLICAR.pdf, pág. 41, recomendaciones nutricionales en las embarazadas.
- https://www.minsal.cl/sites/default/files/files/manual_lactancia_materna.pdf
- [Guia Alimentacion Pediatria Minsal.pdf](http://minsal.cl)