



SERVICIO DIETETICO DE LECHE (SEDILE)	
Escuela	DESARROLLO SOCIAL
Carrera	TECNICO EN ALIMENTACION Y NUTRICION
Código Asignatura	417
Ubicación en el Plan de Estudios	CUARTO SEMESTRE
Pre requisitos	Técnica Dietética y Culinaria (312)
Horas semanales	04
Horas semestrales	72
Aprobado por	Cristina Rodríguez Riveros – Directora de Escuela de Desarrollo Social
Fecha de elaboración	I / 2006
Autorización Dirección Académica	María Gabriela Montero Barrera
Autorización Secretaría de Estudios	Guillermo Araya Huerta



OBJETIVOS Y ESTRUCTURA DEL PROGRAMA

OBJETIVO GENERAL

Describir el funcionamiento de un Servicio Dietético de Leche (SEDILE) y realizar correctamente preparaciones lácteas y enterales utilizando las técnicas aprendidas.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Conocer el funcionamiento de un Servicio Dietético de leche.
- Elaborar correctamente fórmulas lácteas..
- Elaborar correctamente fórmulas de alimentación enteral.
- Aplicar métodos para el correcto uso de un equipo de esterilización.

UNIDADES PROGRAMATICAS

UNIDAD Nº	HORAS	TITULO UNIDAD
1	12	CLASIFICACION
2	18	NORMAS DE FUNCIONAMIENTO
3	12	ESTERILIZACION
4	12	FORMULAS LACTEAS Y TALLER DE PREPARACION
5	18	NUTRICION ENTERAL Y TALLER DE PREPARACION



CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA

1. CLASIFICACION

- 1.1 Espacio físico
- 1.2 Número de preparaciones
- 1.3 Complejidad de las preparaciones

2. NORMAS DE FUNCIONAMIENTO

- 2.1 Procedimientos técnicos
- 2.2 Normas de Manipulación.
- 2.3 Vestuario
- 2.4 Controles de calidad.

3. ESTERILIZACION

- 3.1 Inicial
- 3.2 Terminal
- 3.3 Uso del autoclave..

4. FORMULAS LACTEAS Y TALLER DE PREPARACION

- 4.1 Conceptos y formulación
- 4.2 Talleres de preparación

5. NUTRICION ENTERAL Y TALLER DE PREPARACION

- 5.1 Conceptos y formulación
- 5.2 Talleres de preparación



METODOLOGIAS A APLICAR

Exposición del docente para introducir y sistematizar los contenidos de las distintas unidades programáticas.

Análisis y estudio de los documentos de trabajo y de los diversos materiales que se presenten en clase.

Trabajo en grupo: programación de una unidad didáctica elegida por los alumnos.

Talleres prácticos de elaboración de fórmulas lácteas y enterales.

Desarrollo de ejercicios en laboratorio de Técnica Culinaria.

Utilización de documentos asociados a la práctica profesional.

Resolución grupal de situaciones problemas, con la mediación del docente.

Salidas a terreno.

SISTEMA Y MECANISMOS DE EVALUACIÓN

Durante el semestre se aplicarán, a lo menos, tres evaluaciones parciales para medir el logro de los objetivos de cada unidad temática. Al término de cada semestre se aplicará una prueba con carácter global para medir el grado de logro del objetivo de la asignatura.

Las evaluaciones parciales se ponderarán en un 60% de la nota final; la prueba global tendrá una ponderación del 40%.

El rendimiento mínimo en cada evaluación no podrá ser inferior al 60%

Las evaluaciones parciales serán:

- Pruebas de aplicación y de resolución de situaciones problemas.
- Análisis de casos con exposición de resultados.
- Trabajos prácticos.
- Controles de Lectura.



BIBLIOGRAFIA

1. Normas Ministerio de Salud 2005
2. Práctica de Nutrición Enteral – Löser C, Keymling M – Aula Magna – 2004
3. Nuevo Manual de Dietética y Nutrición – Vila, Luis; Rivero M – AMV ediciones - 2003