

NUTRICION E HIGIENE	
CARRERA	ASISTENTE DE EDUCACION PARVULARIA Y BASICA.
PRE REQUISITOS	Nivel 300.
SEMESTRE	Cuarto
HORAS TOTALES	72
HORAS SEMANALES	04
OBJETIVO GENERAL	Identificar conceptos básicos de nutrición y alimentación y valorar su importancia para el desarrollo armónico del cuerpo humano.

UNIDAD N°	TITULO UNIDAD	HORAS
1	LAS SUSTANCIAS NUTRITIVAS Y LOS GRUPOS DE ALIMENTOS.	16
2	LOS ALIMENTOS Y SUS CUIDADOS.	20
3	PUERICULTURA E HIGIENE.	18
4	CONTROL DEL NIÑO SANO Y TÉCNICAS DE HIGIENE.	18

UNIDAD N°	1
TITULO UNIDAD	LAS SUSTANCIAS NUTRITIVAS Y LOS GRUPOS DE ALIMENTOS.
HORAS TOTALES UNIDAD	16
OBJETIVO GENERAL	Reconocer la importancia que tiene la alimentación adecuada en el ser humano.
OBJETIVOS ESPECÍFICOS	CONTENIDOS
<p>Manejar con precisión conceptos básicos de alimentación, nutrición y sustancias nutritivas.</p> <p>Determinar aspectos relevantes de las sustancias nutritivas y su relación con la salud del individuo.</p>	<p>1. Alimentación</p> <p>1.1 Alimento y Nutrición</p> <p>1.2 Importancia de la alimentación para la salud del individuo.</p> <p>1.3 Aspectos generales.</p> <p>1.4 Alimentación y Salud.</p> <p>1.5 La alimentación en Chile.</p> <p>1.6 Programas nacionales e internacionales para la nutrición.</p> <p>2. Las sustancias nutritivas</p> <p>2.1 Importancia.</p> <p>2.2 Clasificación: Pirámide nutricional</p> <p>2.3 Acción del organismo.</p> <p>2.4 Principales fuentes.</p> <p>2.5 Efectos que produce la falta de las vitaminas.</p> <p>2.6 Aparato digestivo y sistema digestivo.</p> <p>2.7 Concepto de requerimientos.</p> <p>2.8 Los grupos de alimentos.</p> <p>2.9 Características de cada uno de ellos.</p> <p>2.10 Taller de diseño de minutas</p>

UNIDAD N°	2
TITULO UNIDAD	LOS ALIMENTOS Y LOS CUIDADOS.
HORAS TOTALES UNIDAD	20
OBJETIVO GENERAL	Seleccionar los alimentos y su aplicabilidad en dietas para distintas edades.
OBJETIVOS ESPECÍFICOS	CONTENIDOS
<p>Seleccionar, conservar y obtener el mejor aprovechamiento de los alimentos, además de distribuir racionalmente el presupuesto destinado a ello.</p> <p>Definir alimentación normal en el niño en las diferentes etapas de crecimiento.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Selección, conservación y mejor aprovechamiento de los alimentos. <ol style="list-style-type: none"> 1.1 Cuidados higiénicos de los alimentos. 1.2 Distribución del presupuesto para alimentación. 1.3 Concepto de ración y coeficiente asignados para cálculo de costo. 2. Alimentación en las distintas etapas de desarrollo del niño <ol style="list-style-type: none"> 2.1 Lactante menor. <ol style="list-style-type: none"> 2.1.1 Crecimiento y desarrollo. 2.1.2 Alimentación. 2.1.3 Higiene (niño y persona a cargo). 2.1.4 Higiene en la preparación de alimentos. 2.2 Lactante mayor. <ol style="list-style-type: none"> 2.2.1 Crecimiento y desarrollo. 2.2.2 Formación de hábitos alimenticios. 2.3 El pre-escolar. <ol style="list-style-type: none"> 2.3.1 Crecimiento y desarrollo. 2.3.2 Formación de hábitos. 2.4 El escolar. <ol style="list-style-type: none"> 2.4.1 Formación de hábitos. 2.4.2 Características de normalidad.

Exponer la importancia de la alimentación del lactante manejando, además técnicas de higiene y preparación de fórmulas lácteas y sopas mixtas.

Consignar la ración modelo y sus variaciones según edades.

Definir la alimentación normal en las diferentes etapas de crecimiento.

Identificar trastornos nutritivos

3. Formación de hábitos alimenticios.

- 3.1 Rol de la asistente de la formación del niño.
- 3.2 Biberón ideal y sus características.
- 3.3 Higiene del biberón ideal.
- 3.4 Preparación de fórmulas lácteas.
- 3.5 Sopas mixtas: objetivos
- 3.6 Técnicas culinarias e higiene en la preparación de la sopa mixta.
- 3.7 Postre para el lactante

4. Ración

- 4.1 Contenido de la ración modelo y su significado.
- 4.2 Alimentación artificial
 - 4.2.1 Alimentos no lácteos, taller de preparación de sopas mixtas y postre para el lactante
 - 4.2.2 Ración modelo para el niño de 2 años.
 - 4.2.3 Ración modelo para el niño de 2 a 6 años.
 - 4.2.4 Ración modelo del escolar.

5. Trastornos nutritivos

- 5.1 Diarreas agudas
- 5.2 Desnutrición
- 5.3 Diarreas sin trastornos nutritivos.

UNIDAD N°	3
TITULO UNIDAD	PUERICULTURA E HIGIENE.
HORAS TOTALES UNIDAD	18
OBJETIVO GENERAL	Distinguir a través del concepto la puericultura y la higiene y su aplicabilidad en los lactantes.
OBJETIVOS ESPECÍFICOS	CONTENIDOS
<p>Identificar los aspectos generales relativos a Puericultura e higiene.</p> <p>Describir la importancia de la lactancia materna.</p> <p>Distinguir y aplicar distintas técnicas de puericultura e higiene.</p>	<p>1. Conceptos Generales</p> <p>1.1 Concepto de Higiene y Puericultura</p> <p>1.2 Clasificación de Puericultura.</p> <p>1.3 Importancia de los factores fundamentales en el desarrollo del lactante.</p> <p>1.4 Higiene.</p> <p>1.5 Alimentación.</p> <p>1.6 Formación de hábitos y educación.</p> <p>1.7 Derechos de la familia.</p> <p>1.8 Derechos del niño.</p> <p>2. Lactancia materna.</p> <p>2.1 Importancia y sus ventajas.</p> <p>3. Cuidados e higiene en las distintas etapas del desarrollo</p> <p>3.1 Recién Nacido.</p> <p>3.1.1 Medidas pondoestaturales.</p> <p>3.1.2 El baño del recién nacido.</p> <p>3.1.3 La muda.</p> <p>3.1.4 Crecimiento y desarrollo.</p> <p>3.2 Lactante Menor.</p> <p>3.2.1 Cuidados.</p> <p>3.2.2 Higiene (niño y persona a cargo).</p> <p>3.2.3 Higiene en la preparación de alimentos.</p> <p>3.3 Lactante Mayor.</p> <p>3.3.1 Formación de hábitos (higiénico y sueño)</p>

UNIDAD N°	4
TITULO UNIDAD	CONTROL DEL NIÑO SANO Y TÉCNICA DE HIGIENE.
HORAS TOTALES UNIDAD	18
OBJETIVO GENERAL	Distinguir al niño sano del enfermo para tomar las medidas que correspondan.
OBJETIVOS ESPECÍFICOS	CONTENIDOS
<p>Exponer las diversas etapas del control del niño sano y sus técnicas de higiene.</p> <p>Reconocer síntomas precoces de las enfermedades más comunes en los niños y aplicar tratamiento inicial, previa indicación del facultativo correspondiente.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Control del niño sano <ol style="list-style-type: none"> 1.1 Vacunas <ol style="list-style-type: none"> 1.1.1 Definición 1.1.2 Tipos 1.1.3 Calendarización en el niño de 0 a 6 años 1.2 Desarrollo dental e higiene y salud bucal del párvulo, pre-escolar y escolar 1.3 Control de temperatura. 1.4 Higiene urogenital. 1.5 Higiene del personal. <ol style="list-style-type: none"> 1.5.1 Higiene del vestuario 1.5.2 Higiene personal 2. Salud y enfermedad <ol style="list-style-type: none"> 2.1 Concepto de Salud y Enfermedad. 2.2 Definición, síntomas, signos y tratamiento inicial y/o prevención de algunas enfermedades en los niños. <ol style="list-style-type: none"> 2.2.1 Diarreas – Vómitos. 2.2.2 Bronquitis obstructiva. 2.3 Signos y síntomas de enfermedades transmisibles y primeras medidas a tomar en la Sala cuna el jardín o aula. <ol style="list-style-type: none"> 2.3.1 Rubéola 2.3.2 Papera 2.3.3 Difteria 2.3.4 Tos convulsiva 2.3.5 Sarampión 2.3.6 Meningitis 2.3.7 Varicela 2.3.8 Escarlatina

<p>Distinguir medidas de higiene en el tratamiento de enfermedades parasitarias comunes en los niños.</p> <p>Identificar las principales enfermedades a la piel que afectan a los niños.</p> <p>Identificar hábitos indeseables en los niños.</p> <p>Reconocer malformaciones</p>	<p>3. Medidas de higiene y tratamiento de enfermedades parasitarias 3.1 Sarna 3.2 Pediculosis 3.3 Impétigo.</p> <p>4. Principales enfermedades de la piel, medidas y tratamientos 4.1 Dermatitis alérgica.</p> <p>5. Hábitos indeseables en el niño. 5.1 Succión del pulgar 5.2 Onicofagia. 5.3 Tics. 5.4 Pataletas. 5.5 Tartamudez.</p> <p>6. Algunas malformaciones. 6.1 Labio leporino. 6.2 Fisura palatina. 6.3 Displasia de cadera.</p>
---	--

SUGERENCIAS METODOLOGICAS

Para el adecuado desarrollo de los contenidos y objetivos de esta asignatura es necesario que los estudiantes realicen actividades que permitan armonizar los contenidos teóricos con situaciones reales del mundo laboral. Para estos efectos se sugiere:

- Clases expositivas, apoyadas por medios audiovisuales, para sistematizar el tratamiento de los contenidos teóricos de la asignatura.
- Apoyo de audiovisuales
- Lecturas de la bibliografía obligatoria
- Discusión grupal
- Taller práctico
- Trabajos de investigación con exposición oral
- Charlas de especialistas
- Visitas a centros de atención de menores y escuelas básicas

SUGERENCIAS DE EVALUACION

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%

Para la adecuada medición del logro de los objetivos, se sugiere aplicar instrumentos tales como:

- Pruebas escritas de aplicación y análisis de conceptos.
- Trabajos de investigación con exposición oral
- Evaluaciones de pares
- Autoevaluaciones

BIBLIOGRAFIA

OBLIGATORIA

AUTOR	Castillo,Cecilia y otros.
TITULO	Guías de alimentación para la población chilena.
EDITORIAL	Inta.Ministerio de Salud
AÑO	1997

AUTOR	Adrian
TITULO	Análisis nutricional de los alimentos
EDITORIAL	Acribia
AÑO	2000

COMPLEMENTARIA

AUTOR	Rizzaidmi, Mafalda
TITULO	Pediatría
EDITORIAL	Mediterraneo
AÑO	1999