



PROGRAMA CURSO DE ALIMENTACIÓN COMPLEMENTARIA

**Método Tradicional y BLW
27 horas pedagógicas.**

Dictado por Nutricionista



INCAPNOVA LIMITADA

[HTTP://INCAPNOVA.CL](http://incapnova.cl)

FONO: 41 -3360238

INCAPNOVA@GMAIL.COM



¿A QUIÉNES ESTÁ DIRIGIDO?

Este curso está orientado a Profesionales del área de Salud (Nutricionistas, Médicos, Enfermeros, Fonoaudiólogos, funcionarios de Servicios de Salud, APS dependiente de Servicios de Salud o dependencia Municipal, SEREMI y funcionarios del Ministerio de Salud)

REQUISITOS PARA INSCRIBIRSE

Para inscribirse es necesario presentar fotocopia simple del título, junto con una fotocopia de cédula de identidad.

ACERCA DE LA INSTITUCIÓN

Incapnova Ltda. Organismo Técnico de Capacitación (OTEC), lleva más de un año capacitando profesionales del área de la salud, principalmente enfermeros y técnicos en enfermería. Nuestra institución es reconocida por el Servicio Nacional de Capacitación y Empleo de Chile. SENCE. Su razón social es Sociedad de Capacitación INCAPNOVA LTDA Run 76.771.617-6 OTEC INCAPNOVA se encuentra certificada por **Norma Chilena 2728**, Certificadora internacional **American Heart Association (AHA)** de reconocimiento en todo el mundo, **American College of Emergency Physicians**, **ISO 9001**, **iQnet**, certificado por Icontec.



SO -CER643179
ISO9001:2015



SC -CER643179
ISO9001:2015



OC -CER560612
NCh2728:2015

ACERCA EL CURSO

Lo primero es reconocer que la alimentación y nutrición son parte de los pilares fundamentales que permiten el máximo desarrollo del potencial humano.

Promover y fomentar la alimentación saludable, variada y equilibrada desde la primera infancia, es imprescindible para la creación de hábitos de vida saludable y prevención de obesidad y enfermedades crónicas desde edades tempranas y en la vida adulta.

Este curso teórico-práctico entregará herramientas fundamentales para la adecuada y oportuna introducción a la alimentación complementaria abordando método tradicional y BLW en los menores desde los 6 meses a 12 meses.

OBJETIVO GENERAL

Entregar conocimientos generales, herramientas teórico prácticas y actitudes en relación a la adecuada introducción de la alimentación complementaria del lactante menor, que favorezcan el abordaje integral de la atención profesional.

CONTENIDOS

MÓDULO 1

ANTECEDENTES GENERALES

Cambios en el lactante menor

- Cambios morfológicos del lactante menor
- Cambios fisiológicos del lactante menor
- Formas de crianza relacionadas a la alimentación

Nutrientes críticos del lactante menor

- Principales nutrientes y sus funciones
- Fuentes alimentarias de nutrientes
- Distribución de la alimentación diaria

Alimentación saludable desde la primera infancia

Importancia y beneficios para la salud

Salud óptima en base a una alimentación y estilo de vida saludable

Alimentación no saludable y sus consecuencias

Clasificación NOVA de alimentos

Consecuencias a la salud al corto, mediano y largo plazo

Obesidad infantil

MÓDULO 2

SEGURIDAD ALIMENTARIO NUTRICIONAL

Lactancia materna

Importancia de la lactancia materna

Variaciones en la composición de la leche materna

Beneficios de la lactancia

Conservación de la leche materna

Fórmulas lácteas

Diferencias entre leche materna y fórmulas lácteas

Importancia de la adecuada dilución

Volúmenes recomendados según progresión de edad

Manipulación e inocuidad alimentaria

Correcto lavado de manos

Contaminación cruzada

Mantenimiento de temperaturas y conservación de los alimentos

Riesgos asociados a una inadecuada manipulación de alimentos

Aseo bucal y prevención de caries

Importancia del aseo bucal en la primera infancia

Implementos para el adecuado aseo bucal

Adecuado aseo bucal

MÓDULO 3

ALIMENTACIÓN COMPLEMENTARIA

Valoración nutricional

- Valoración del paciente y su entorno biopsicosocial
- Condicionantes y factores que influyen en la alimentación
- Conducta alimentaria y alimentación perceptiva
- Evaluación nutricional y requerimientos nutricionales en el lactante menor
- Aportes nutricionales promedio en la alimentación del lactante
- Incorporación de alimentos según edad
- Alimentos que no se deben ofrecer

Método Tradicional

- Generalidades Incorporación de la papilla Formas de preparación
- Progresión de consistencias por edad Tiempos de cocción de alimentos
- Ventajas y desventajas

Método BLW (Baby Led Weaning)

- Generalidades
- Presentación de alimentos Progresión de tamaños
- Ventajas y desventajas

WEBINAR

- Conversatorio y Resolución de dudas
- Recomendaciones en la atención integral

EVALUACIÓN

Cada módulo finalizará con un test. La ponderación y distribución de la nota final será la siguiente

Test 1: 10%

Test 2: 20%

Test 3: 30%

Prueba final: 40%

Nota aprobación: 4.0