

## PROGRAMA DE ACTIVIDAD CURRICULAR

1) IDENTIFICACIÓN DE LA ACTIVIDAD CURRICULAR			
UNIDAD ACADÉMICA	Escuela de Salud		
NOMBRE DEL CURSO	Introducción a la Profesión del Nutricionista		
CARRERA	Nutrición y Dietética	TIPO DE ACTIVIDAD	Obligatoria
CÓDIGO	NYD1001	SEMESTRE	Primer Semestre
CRÉDITOS SCT-Chile	3	SEMANAS	18
TIEMPO DE DEDICACIÓN SEMANAL			
TIEMPO DE DEDICACIÓN TOTAL	TIEMPO DE DOCENCIA DIRECTA	TIEMPO DE TRABAJO AUTÓNOMO	
5 horas	3 horas	2 horas	
PRERREQUISITOS		CORREQUISITOS	
No tiene		No tiene	

2) DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD CURRICULAR
<p>Este curso se imparte en el primer semestre de la carrera de Nutrición y Dietética como parte de su ciclo básico. A través del desarrollo de los logros declarados los/las estudiantes experimentarán una primera aproximación a la disciplina. A lo largo del curso, los/las estudiantes conocerán desde un contexto histórico y actual, las diferentes áreas del trabajo profesional, y también desarrollarán competencias de búsqueda, selección y lectura científica en temas como alimentación, nutrición y salud, que le serán útiles para desarrollar habilidades de pensamiento crítico.</p>

3) COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE	
COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE
<p>CE1. Integrar las ciencias básicas y disciplinares de la salud, para la toma de decisiones autónomas en las áreas de la alimentación y la nutrición durante el curso de la vida de las personas en contextos de salud-enfermedad, para realizar investigación en el área con análisis crítico de la información científica, considerando normativas vigentes y compromiso ético.</p>	<p>RA1. Valora la Nutrición y Dietética como una profesión que promueve la salud en los individuos y comunidades, considerando evidencias exploradas a través del análisis crítico de información pertinente, a fin de determinar el rol, el actuar ético y la necesidad de la profesión en la sociedad.</p>
<p>CE4. Diagnosticar la situación alimentario nutricional y el estado nutricional de individuos y comunidades, sanos y enfermos, durante todo el curso de vida, para la intervención alimentaria nutricional.</p>	<p>RA2. Reflexiona acerca de la situación alimentaria y el estado nutricional de la población en la Región de O'Higgins y en el país de las últimas cinco décadas, a fin de exponer una reflexión crítica.</p>
<p>CE6. Intervenir educativamente a través de la implementación de proyectos, programas, estrategias y/o material educativo acordes al diagnóstico, necesidades educativas y objetivos planteados, considerando el perfil epidemiológico actual, la situación ambiental y las características del público objetivo.</p>	<p>RA3. Diseña un medio de intervención sobre hábitos alimentarios saludables para la comunidad universitaria de la Universidad de O'Higgins para ser socializado en diversas plataformas, a fin de sensibilizar sobre la prevención de enfermedades asociadas a la nutrición.</p>

<p>CG1. Habilidad comunicativa en español. El/la profesional que egresa de una carrera de la salud demostrará saberes y habilidades comunicacionales, tanto escritas como orales, que facilitan la interacción con usuarios, familias, comunidades y equipos de trabajo, logrando la efectividad y eficiencia de la comunicación profesional y académica, a través del análisis de conceptos y aplicación de conocimientos técnicos dentro de su quehacer profesional</p>	<p>RA4. Redacta un informe del análisis bibliográfico sobre el impacto de la alimentación y la nutrición en la salud de las personas, aplicando técnicas de búsqueda y escritura científica, a fin de desarrollar el pensamiento crítico.</p>
<p>CG3. Trabajo en equipo. El/la profesional que egresa de una carrera de la salud se integra a equipos interdisciplinarios y multidisciplinarios, con liderazgo, autogestión, autocrítica, gestión emocional y empatía, para lograr los objetivos del trabajo o tarea.</p>	<p>RA5. Trabaja en equipo las actividades propuestas de manera responsable, respetuosa y planificada, a fin de lograr el propósito de la tarea.</p>

4) UNIDADES DE APRENDIZAJE Y CONTENIDOS				
UNIDAD	SEMANAS	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	INDICADORES DE LOGRO	CONTENIDOS
1. El rol del nutricionista en la actualidad	4 semanas	<p>RA1. Valora la Nutrición y Dietética como una profesión que promueve la salud en los individuos y comunidades, considerando evidencias exploradas a través del análisis crítico de información pertinente, a fin de determinar el rol, el actuar ético y la necesidad de la profesión en la sociedad.</p> <p>RA2. Evalúa la situación alimentaria y del estado nutricional de la población en la Región de O'Higgins y en el país de las últimas cinco décadas, a fin de exponer una reflexión crítica.</p> <p>RA3. Diseña un medio de intervención sobre hábitos alimentarios saludables para la comunidad universitaria de la Universidad de O'Higgins para ser socializado en diversas plataformas, a fin de sensibilizar sobre la prevención de enfermedades asociadas a la nutrición.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Caracteriza el rol de la profesión del nutricionista en la sociedad considerando el contexto histórico del ejercicio de la profesión.</li> <li>2. Identifica las diferentes áreas de desempeño de la profesión del nutricionista desde una perspectiva histórica.</li> <li>3. Analiza los cambios históricos de la alimentación y nutrición en la población y su impacto en las características epidemiológicas en la actualidad.</li> <li>4. Contrasta la alimentación de grupos con distintas características culturales y sociodemográficas.</li> <li>5. Evalúa críticamente la situación nutricional actual de la población en base a la evidencia nacional e internacional.</li> <li>6. Diseña un material educativo como herramienta para mejorar conductas alimentarias saludables en la comunidad universitaria</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.1 Rol del nutricionista en la sociedad desde su contexto histórico.</li> <li>1.2 Evolución de la alimentación en el ser humano.</li> <li>1.3 Ejemplos de alimentación en distintos grupos poblacionales y culturas.</li> <li>1.4 Situación alimentaria y nutricional actual de la región de O'Higgins, Chile y el mundo.</li> <li>1.5 Características del diseño del material educativo como herramienta de comunicación y educación alimentaria nutricional.</li> </ol>
2. El estudio de la Nutrición y Dietética	5 semanas	<p>RA1. Valora la Nutrición y Dietética como una profesión que promueve la salud en los individuos y comunidades, considerando evidencias exploradas a través del análisis crítico de información pertinente, a fin de determinar el rol, el actuar ético y la necesidad de la profesión en la sociedad.</p> <p>RA4. Redacta un informe del análisis bibliográfico</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Reflexiona y explica la importancia de la investigación en nutrición y la vincula con el quehacer profesional.</li> <li>2. Identifica la estructura del método científico en un artículo de investigación.</li> <li>3. Lee y analiza un artículo científico sobre temas de alimentación, nutrición y salud.</li> <li>4. Analiza distintos temas de alimentación, nutrición y salud utilizando investigaciones</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>2.1 La investigación como fuente de información para el ejercicio de la profesión.</li> <li>2.2 El método científico como metodología de investigación. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Hipótesis</li> <li>- Objetivos</li> </ul> </li> <li>2.3 Análisis de datos (cualitativos y cuantitativos).</li> <li>2.4 Aplicaciones e impacto del método científico en investigación en el campo de la nutrición.</li> <li>2.5 Búsqueda de literatura científica en fuentes confiables.</li> <li>2.6 ¿Qué es el pensamiento crítico?</li> <li>2.7 Habilidades y destrezas asociadas al desarrollo del pensamiento crítico.</li> </ol>

		sobre el impacto de la alimentación y la nutrición en la salud de las personas, aplicando técnicas de búsqueda y escritura científica, a fin de desarrollar el pensamiento crítico.	<p>actualizadas.</p> <p>5. Distingue fuentes de información confiables en ciencias de la salud.</p> <p>6. Propone un problema y/o una pregunta de investigación en el campo de la nutrición.</p> <p>7. Redacta un informe del análisis bibliográfico sobre el impacto de la alimentación y la nutrición en la salud de las personas.</p> <p>8. Aplica técnicas de búsqueda y escritura científica, a fin de desarrollar el pensamiento crítico.</p>	
<b>3. Campos de acción del profesional nutricionista</b>	6 semanas	RA1. Valora la Nutrición y Dietética como una profesión que promueve la salud en los individuos y comunidades, considerando evidencias exploradas a través del análisis crítico de información pertinente, a fin de determinar el rol, el actuar ético y la necesidad de la profesión en la sociedad.	<p>1. Explica las acciones de la profesión del nutricionista en sus distintas áreas de desempeño (clínica, atención primaria de salud, investigación, etc.)</p> <p>2. Describe las competencias generales necesarias para el desempeño de la profesión del nutricionista en sus distintas áreas laborales.</p> <p>3. Identifica sus habilidades que le son fortalezas para la profesión.</p> <p>4. Lleva una bitácora de sus actividades y reflexiones en las actividades en terreno.</p> <p>5. Identifica la importancia del trabajo colaborativo en un equipo multidisciplinario de salud.</p>	<p>3.1 Rol del nutricionista en servicio de alimentación colectiva.</p> <p>3.2 Rol del nutricionista en atención primaria de salud.</p> <p>3.3 Rol del nutricionista clínico (ambulatoria y hospitalaria).</p> <p>3.4 Rol del nutricionista deportivo.</p> <p>3.5 Rol del nutricionista en investigación.</p> <p>3.6 Rol del nutricionista en negocios, emprendimiento e innovación alimentaria.</p> <p>3.7 Competencias requeridas para el ejercicio profesional en las distintas áreas de acción.</p> <p>3.8 Rol del nutricionista en el equipo de trabajo; vínculo con carreras del área de salud y de otras áreas.</p>

Durante las últimas tres semanas, se trabajará en el aprendizaje de primeros auxilios:

<b>Propósito:</b> Capacitar a los estudiantes de primer año de Nutrición y Dietética en proveer primeros auxilios en diferentes contextos de manera eficaz.	
Horas de trabajo presencial	10,5 horas
Semanas de trabajo	3 semanas (semanas 16, 17 y 18 del semestre)
Trabajo del estudiante	Obligatorio
Modalidad del trabajo	Taller práctico
Evaluación	La evaluación será por presencialidad

Logros para desarrollar	Contenidos	Horas de trabajo
Comprender uso y aplicaciones de maniobras de asistencia en situaciones de riesgo vital	Heridas, hemorragias y quemaduras  Clase presencial	1,5

Comprender uso y aplicaciones de maniobras de asistencia en situaciones de riesgo vital	Reanimación cardiopulmonar básica, uso DEA, maniobra Heimlich Clase presencial	1,5
Comprender uso y aplicaciones de maniobras de asistencia en situaciones de riesgo vital	Intoxicaciones, inmovilización y traslado Clase presencial	1,5
Demostrar maniobras de asistencia en situaciones de riesgo vital	Taller práctico	6

#### 5) RECURSOS Y METODOLOGÍAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE

La propuesta metodológica es activo-participativa, tipo taller, en donde los estudiantes realizarán un trabajo de discusión y análisis crítico permanente. Las estrategias que apoyarán esta propuesta podrían llegar a ser:

- Clases expositivas participativas
- Estudios de casos complementarios
- Discusiones grupales
- Lectura y análisis de publicaciones científicas
- Análisis de videos.
- Debates.
- Taller práctico (Primeros Auxilios).

#### 6) ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE EVALUACIÓN

RESULTADO DE APRENDIZAJE	ACTIVIDAD O METODOLOGÍA DE EVALUACIÓN	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN
RA1	Bitácora de reflexión (1)	Pauta de cotejo	20%
RA2	Ensayos (4)	Pauta de cotejo	25%
RA3	Material educativo (1)	Pauta de cotejo	10%
		Presentación oral	5%
		Autoevaluación	5%
		Coevaluación	5%
RA4	Informe de revisión bibliográfica (1)	Pauta de cotejo	10%
		Autoevaluación	5%
		Coevaluación	5%
RA1, RA2, RA3, RA4	Asistencia	Firma digital (firma QR a través de U-campus)	10%

## 7) CONDICIONES DE EVALUACIÓN Y APROBACIÓN

Para aprobar el curso el estudiante debe:

- Se exige un mínimo de 75% de asistencia a las sesiones del curso. La asistencia a las actividades evaluadas es de carácter **obligatorio**.
  - La asistencia a las actividades prácticas del curso (visita a Servicio de Alimentación y Taller práctico de Primeros Auxilios) es de carácter **obligatorio**.
  - Para la aprobación del curso se debe considerar las evaluaciones y sus ponderaciones. El curso se aprueba con nota mínima de 4.0.
- En caso de inasistencia, se debe justificar a través de una constancia social o constancia de salud según sea el caso, a través del módulo "Solicitudes" en UCampus. Las inasistencias no justificadas para actividades evaluadas, serán calificadas con nota mínima (1.0).

La copia y el plagio no están permitidos y serán sancionados siguiendo el conducto regular de la Escuela de Salud.

8) BIBLIOGRAFÍA OBLIGATORIA		
UNIDAD	REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	TIPO DE RECURSO
1	Salas-Salvadó, J. (2005) Alimentación y nutrición a través de la historia. Glosa.	Recurso físico
1, 2, 3	Ross, A. C. (2014). Nutrición en la salud y la enfermedad (11a ed.). Wolters Kluwer Health.	Recurso físico
1, 2, 3	Erdman, J. W., MacDonald, I., & Zeisel, S. H. (2012). Present knowledge in nutrition (10a ed.). International Life Sciences Institute.	Recurso físico

9) BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA		
UNIDAD	REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	TIPO DE RECURSO
2	Greetham, B. (2018). How to write better essays (4a ed.). Palgrave.	Recurso físico
2	International dietetics and nutrition terminology (IDNT) reference manual: standardized language for the nutrition care process. (4a ed.). (2013). Academy of Nutrition and Dietetics.	Recurso físico

EQUIPO DOCENTE RESPONSABLE DEL DISEÑO	Juan Pablo Espejo Leiva
RESPONSABLE(S) DE VALIDACIÓN	Carolina Montecinos Salas
FECHA DE ENTRADA EN VIGENCIA	Otoño 2024

## 10) Calendarización de actividades

Semana	Fecha	Sesiones	Unidad	PROFESOR/A	Contenidos	Evaluaciones	
S1	Viernes	22-03-2024	Sesión 1	I	CC	Rol del/la nutricionista desde su rol histórico	Material complementario y rúbrica de evaluación
			Sesión 2	I	MR	¿Que es un ensayo? Realizar un ensayo en base a sus motivaciones para estudiar NT	Entrega ensayo (evaluación formativa utilizando la rúbrica)
S2	Viernes	29-03-2024	-			FERIADO	
S3	Viernes	05-04.2024	Sesión 3	I	MR	Evolución de alimentación en el ser humano / Alimentación en distintas poblaciones y culturas	
			Sesión 4	I	CC	Situación alimentaria y nutricional de la región, Chile y el mundo (adultos, adolescentes y niños)	Entrega ensayo 1 (clase 1)
S4	Viernes	12-04-2024	Sesión 5	I	JP	Material educativo como herramienta de comunicación y educación alimentaria nutricional	
			Sesión 6	I	MR/CC	Seminario (reflexión) Comenzar a trabajar en el material educativo. Poster y definir los temas para elección)	Entrega ensayo 2 (clase 2)
S5	Viernes	19-04-2024	Sesión 7	II	CC	La investigación como fuente de información para el ejercicio de la profesión (paper)	
			Sesión 8	II	MR/CC	Leer Paper (traductor, chat)	Entrega ensayo 3 (clase educación)
S6	Viernes	26-04-2024	Sesión 9	II	MR	El método científico como metodología de investigación	
			Sesión 10	II	MR/CC	Seminario (escenarios)	Entrega ensayo 4
S7	Viernes	03-05-2024	Sesión 11	II	MR	Búsqueda de literatura científica en fuentes confiables. Como se redacta un informe (normas)	
			Sesión 12	II	MR/CC	Taller búsqueda bibliográfica (entrega de temas para revisión)	Entrega ensayo 5
S8	Viernes	10-05-2024	Sesión 13	II	MR/CC	Presentación material educativo	Entrega material educativo
			Sesión 14	II	MR/CC	Presentación material educativo / asesoría revisiones bibliográficas	
S9	Viernes	17-05-2024	Sesión 15	III	CC	Rol del Nutricionista en Atención Primaria de Salud	Entrega instrucción bitácora
			Sesión 16	III	DA	Rol del Nutricionista en clínica de lactancia	
-	Viernes	24-05-2024	-			RECESO	
S10	Viernes	31-05-2024	Sesión 17	III	CB/MR	Rol del Nutricionista en Servicio de Alimentación y Nutrición (SAN) + Visita / Rol del Nutricionista Deportivo	HRR
			Sesión 18	III	CB/YA	Rol del Nutricionista en Servicio de Alimentación y Nutrición (SAN) + Visita / Rol del Nutricionista Clínico (ambulatoria y hospitalaria)	HRR



S11	Viernes	07-06-2024	Sesión 19	III	CB/MR	Rol del Nutricionista en Servicio de Alimentación y Nutrición (SAN) + Visita / Rol del Nutricionista Deportivo	
			Sesión 20	III	CB/YA	Rol del Nutricionista en Servicio de Alimentación y Nutrición (SAN) + Visita / Rol del Nutricionista Clínico (ambulatoria y hospitalaria)	Entrega informe revisión bibliográfica
S12	Viernes	14-06-2024	Sesión 21	III	GI	Rol del Nutricionista en negocios, emprendimiento e innovación alimentaria	
			Sesión 22	III	FJ	Rol del Nutricionista en población vegana	
	Viernes	21-06-2024				RECESO	
S13	Viernes	28-06-2024	Sesión 23	IV		Primeros Auxilios	Entrega de bitácora
			Sesión 24	IV		Primeros Auxilios	
S14	Viernes	05-07-2024	Sesión 25	IV		Primeros Auxilios	
			Sesión 26	IV		Primeros Auxilios	

Simbología:

- JP Juan Pablo Espejo
- CC Claudia Castillo
- MR Marcela Riquelme
  
- CB Camila Burgoa
- YA Yanrella Araneda
- FJ Francisca Jerez
- DA Dania Zuñiga
- GI Gabriela Illesca