

PROGRAMA DE CURSO

Nombre del curso (en castellano y en inglés)			
Nutrición / Nutrition			
Escuela	Carrera (s)	Código	
Escuela de Salud	Enfermería	EN2006	
Semestre	Tipo de actividad curricular		
4	Obligatoria		
Prerrequisitos		Correquisitos	
Biología y Genética, Biofísica y Fisiología		No tiene	
Créditos SCT	Total horas a la semana	Horas de cátedra, seminarios, laboratorio, etc.	Horas de trabajo no presencial a la semana
3	5	3	2
Ámbito	Competencias a las que tributa el curso	Subcompetencias	
1. Ciencias Básicas. 2. Humanidades 3. Genérica. 4. Profesional	<p>1. Competencia Ciencias Básicas</p> <p>1.1 Aplica saberes fundamentales de las ciencias, particularmente biológicas, psicológicas y sociales; para comprender integralmente los fenómenos relacionados con el ciclo de la vida de las personas en contextos de salud-enfermedad, utilizando un razonamiento científico y crítico.</p> <p>1.2 Utiliza metodologías de investigación coherentes con el estudio de fenómenos propios de los seres vivos, para identificar situaciones relacionadas con el proceso salud-enfermedad de las personas y su entorno.</p> <p>2. Competencia Humanidades</p> <p>2.1 Actúa en coherencia con los valores y principios éticos que fundamentan el ejercicio de su profesión, para la protección de la calidad de vida y salud de las personas, familias y comunidades, considerando un enfoque de derecho y bases epistemológicas.</p> <p>3. Competencia Genérica</p> <p>3.1 Utiliza habilidades comunicacionales que facilitan la interacción con las personas, familias, comunidades y equipos de</p>	<p>Sub-Competencias en Ciencias básicas</p> <p>1.1.3. Explica las alteraciones biológicas, fisiológicas, psicológicas y sociológicas que contribuyen a la presencia de patologías, discapacidades y disfunciones</p> <p>1.1.5. Utiliza fuentes de información válidas, manejando las bases de datos de importancia en biomedicina, psicología y socioantropología que permitan tener acceso e incorporar información científica actualizada</p> <p>1.1.6. Distingue la información relevante para su disciplina y/o profesión, en el contexto de los avances del conocimiento provistos por las nuevas tecnologías y descubrimientos.</p> <p>Sub-Competencias en Humanidades</p> <p>2.1.3. Analiza la aplicación de los valores y principios éticos profesionales que orientan su quehacer, en contextos de salud.</p> <p>Sub-Competencias Genéricas</p> <p>3.1.4. Actúa asertivamente en las diversas situaciones que enfrenta durante su desempeño</p>	

	<p>trabajo, aumentando la efectividad de su trabajo, y evitando o resolviendo conflictos.</p> <p>3.2 Mantiene una actitud de permanente autoconocimiento, autocuidado, autocritica y perfeccionamiento en su quehacer profesional con la finalidad de mejorar su desempeño y logros en relación a la salud de las personas</p> <p>4. Competencia Profesional</p> <p>4.1 Evidencia conocimientos, habilidades y actitudes profesionales para asumir las responsabilidades que le competen respecto de la salud de las personas, familias y comunidades, considerando sus dimensiones biológicas, psicológicas, sociales, culturales y espirituales.</p> <p>4.2 Gestiona cuidados humanizados y de calidad para personas, familias y comunidades, en base a un juicio de enfermería reflexivo, fundamentado en saberes disciplinares y en las evidencias disponibles.</p>	<p>3.1.5. Construye documentos escritos, utilizando redacción clara y lenguaje coherente</p> <p>3.2.1. Reflexiona en torno a sus acciones y las consecuencias de las mismas en su desempeño profesional</p> <p>Sub-Competencias Profesionales</p> <p>4.1.1 Toma decisiones suficientemente fundamentadas en conocimientos de las áreas biológicas, psicológicas, sociales y espirituales, al gestionar cuidados de personas familias y comunidades.</p> <p>4.2.1 Desarrolla un pensamiento reflexivo, que le permite aprender de sus experiencias y tomar decisiones acertadas frente a situaciones vinculadas al ejercicio profesional de enfermería.</p>
Propósito general del curso		
<p>El curso de Nutrición para la carrera de Enfermería pretende entregar a los estudiantes las herramientas necesarias para conocer y comprender los principales problemas y programas nutricionales a nivel país. Se pretende que el estudiante conozca e integre conceptos fundamentales sobre los requerimientos nutricionales y los parámetros utilizados en la evaluación del estado nutricional de una persona en el tiempo y según las etapas de su ciclo vital y sexo. Además, conozca su alimentación, cantidades, variedades y fundamentos.</p> <p>El curso contempla clases expositivas y con dinámica de participación a través de la comprobación de la adjudicación del conocimiento esperado. Además, se realizarán sesiones de talleres en que se discutirán, profundizarán y retroalimentarán los conceptos a través de su revisión. A través de las clases expositivas y talleres, mediante la resolución de problemas, se pretende detectar el nivel de logro de cada módulo.</p>		
Resultados de Aprendizaje (RA)		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Conocer los conceptos generales de los alimentos. 2. Reconocer la alimentación normal y los requerimientos nutricionales a través del ciclo vital. 3. Conocer los componentes de la evaluación del estado nutricional a través del ciclo vital. 4. Conocer las patologías con componente nutricional más frecuentes. 5. Relacionar la nutrición como componente de la salud pública. 		

Número	RA al que contribuye la Unidad	Nombre de la Unidad	Duración en semanas
1	1	Alimentos y Nutrientes	2
Contenidos		Indicadores de logro	
-Conceptos en alimentación y nutrición. -Clasificación de Alimentos: Nutrientes y Función. -Guías Alimentarias. -Tabla de Composición Química de los alimentos (Concepto de porción y porción de intercambio).		1. Identificar las principales características de los alimentos y los nutrientes. 2. Clasificar los alimentos según sus características y propiedades nutricionales.	

Número	RA al que contribuye la Unidad	Nombre de la Unidad	Duración en semanas
2	2	Requerimientos nutricionales	3
Contenidos		Indicadores de logro	
-Componentes de una alimentación saludable. -Requerimientos nutricionales a través del ciclo vital.		1. Reconocer la alimentación normal y los requerimientos nutricionales a través del ciclo vital.	

Número	RA al que contribuye la Unidad	Nombre de la Unidad	Duración en semanas
3	3	Evaluación del estado nutricional	4
Contenidos		Indicadores de logro	
-Evaluación del estado nutricional objetiva: antropometría, exámenes bioquímicos. -Evaluación del estado nutricional subjetiva: estudios alimentarios, signos clínicos, tamizaje nutricional		1. Relacionar los componentes de la evaluación del estado nutricional.	

Número	RA al que contribuye la Unidad	Nombre de la Unidad	Duración en semanas
4	4	Patologías con componente nutricional	1
Contenidos		Indicadores de logro	
- Enfermedades crónicas no transmisibles (ECNT). Cáncer. Malnutrición por exceso. Problemas en la lactancia materna.		1. Conocer las patologías con componente nutricional más frecuentes.	

Número	RA al que contribuye la Unidad	Nombre de la Unidad	Duración en semanas
5	5	Programas de salud pública con componente nutricional	2
Contenidos		Indicadores de logro	
-Programas alimentarios ministeriales (PNAC, PACAM, Fortificación alimentos). -Ley de etiquetado nutricional. -Política nacional de alimentación y nutrición.		- Reconocer los programas de salud pública con componente nutricional.	

Metodologías	Requisitos de Aprobación y Evaluaciones del Curso
<p>Sesiones virtuales sincrónicas: durante el desarrollo de la asignatura las y los estudiantes contarán con clases expositivas y/o sesiones de retroalimentación mediante plataforma virtual; con el objetivo de revisar conceptos claves y orientar el estudio dirigido que debe realizarse en horas de trabajo no presencial.</p> <p>Sesiones virtuales asincrónicas: videos de presentación de diferentes contenidos de la asignatura.</p> <p>Actividades de integración (talleres): actividades individuales y/o grupales destinadas a que las y los estudiantes integren contenidos teóricos a través del análisis de situaciones y desarrollo de casos clínicos.</p> <p>Lecturas de profundización: recursos de lectura y análisis que serán enviados para la profundización de contenidos. Análisis de documentos.</p> <p>Foros: actividad individual de participación en foros para la discusión de temáticas.</p>	<p>CERTAMEN DE CATEDRA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Se realizarán 2 evaluaciones sumativas. La modalidad de evaluación será informada por el docente una semana antes de la evaluación - El promedio de las 2 evaluaciones corresponde a un 50% para el cálculo de la nota de presentación a examen. <p>EVALUACIONES DE TALLERES, TRABAJOS PRÁCTICOS, TAREAS Y ACTIVIDADES EVALUADAS EN AULA.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Se realizará en cada actividad una evaluación formativa o sumativa al inicio y/o final (tareas, cuestionarios, informes, etc.). El promedio de las evaluaciones sumativas tendrá una ponderación total del 45% para la nota de presentación a examen. - Se evaluará la participación e interacción en el foro durante 2 actividades en el transcurso del semestre, con una ponderación del 5%. <p>PONDERACIÓN NOTA PRESENTACIÓN.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Evaluación sumativa (ES1 y ES2): 50%, c/u tendrá igual ponderación. - Actividades Complementarias: 50% <p>NOTA FINAL</p> <ul style="list-style-type: none"> - Corresponde a la Nota Presentación (100%). - Nota Final ≥ 4.0, es la nota mínima de aprobación.
Bibliografía Fundamental	
<ul style="list-style-type: none"> - Guía de alimentación del niño (a) menor de 2 años y Guía de alimentación hasta la adolescencia, 5° edición, 2016, MINSAL. - Patrones de crecimiento. Para la evaluación nutricional de niños, niñas y adolescente, desde su nacimiento hasta los 19 años de edad., 2018, MINSAL. 	

- Norma técnica de los programas alimentarios, Santiago 2016, MINSAL
- Norma para el manejo ambulatorio de la malnutrición por déficit y exceso en el niño(a) menor de 6 años, 2007, MINSAL.
- Cornejo, V.; Cruchet, S. Nutrición en el ciclo vital. Editorial Mediterráneo Ltda, 2014.
- Política Nacional de Alimentación y Nutrición, 1° edición, 2017, MINSAL.
- Orientación Técnica Programa de Salud Cardiovascular, 2017, MINSAL.

Bibliografía Complementaria

- Norma Técnica para la supervisión de niños y niñas de 0 a 9 años en la Atención Primaria de Salud. Programa Nacional de Salud de la Infancia, 2014, MINSAL.
- Orientaciones Técnicas para la Atención en Clínicas de Lactancia Materna, 2016, Chile Crece Contigo.
- Manual Operativo de Lactancia Materna, 2017, Chile Crece Contigo.

Fecha última revisión:

Programa visado por: