



Universidad
de O'Higgins

VICERRECTORÍA ACADÉMICA

UNIDAD DE INNOVACIÓN Y GESTIÓN CURRICULAR

PROGRAMA DE ACTIVIDAD CURRICULAR

1) IDENTIFICACIÓN DE LA ACTIVIDAD CURRICULAR			
NOMBRE DE LA ACTIVIDAD CURRICULAR	Dietética en el Curso de la Vida		
UNIDAD ACADÉMICA	Escuela de Salud		
CARRERA	Nutrición y Dietética	TIPO DE ACTIVIDAD	Obligatoria
CÓDIGO	NYD-3201	SEMESTRE	5
CRÉDITOS SCT-Chile	8	SEMANAS	18
TIEMPO DE DEDICACIÓN SEMANAL			
TIEMPO DE DEDICACIÓN TOTAL	TIEMPO DE DOCENCIA DIRECTA	TIEMPO DE TRABAJO AUTÓNOMO	
12 horas	7,5 horas	4,5 horas	
REQUISITOS			
PRERREQUISITOS		CORREQUISITOS	
Bioquímica Nutricional (NYD2101); Sociedad y Salud 3 (SAL20122); Fisiología Humana (NYD2102); Evaluación del Estado Nutricional (NYD2502); Técnicas Dietéticas (NYD2202)		No tiene	

2) DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD CURRICULAR
<p>a) Descripción sintética de la actividad curricular (con una extensión mínima de 100 palabras y una extensión máxima de 200), indicando cuál es el propósito y su aporte al Perfil de Egreso.</p> <p>La asignatura está diseñada para estudiantes de quinto semestre de la carrera de Nutrición y Dietética. El curso reúne las competencias transversales adquiridas en los primeros cinco semestres, y tiene como finalidad realizar una intervención nutricional integral considerando: el ciclo de vida, diagnóstico alimentario, estado nutricional y condiciones socioculturales en el individuo o comunidad en ausencia de patologías, contribuyendo así a la prevención de enfermedades crónicas no transmisibles asociadas a la alimentación y el estado nutricional.</p> <p>Esta asignatura contribuye a la tributación del perfil de egreso "proporcionar una intervención nutricional y dietética centrada en las personas en la promoción de la salud, prevención de enfermedades en personas y comunidades a través del curso de la vida".</p>
<p>b) Competencias a las que tributa la actividad curricular</p> <p>CE5. Intervenir dietética y dietoterapéuticamente de manera oportuna a individuos y comunidades, sanos o enfermos durante todo el curso de la vida, considerando factores biopsicosociales y ambientales que influyen en la alimentación y nutrición, a fin de resguardar la seguridad alimentaria-nutricional, promover la salud, la prevención de la enfermedad y contribuir en el tratamiento de esta y sus complicaciones.</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>



Universidad
de O'Higgins

VICERRECTORÍA ACADÉMICA

UNIDAD DE INNOVACIÓN Y GESTIÓN CURRICULAR

CE7. Evaluar el estado de las intervenciones y/o proyectos orientados a dar soluciones a problemas asociados a la alimentación y nutrición en individuos y/o comunidades, sanos y enfermos, durante todo el curso de la vida.

CG2. Compromiso ético y ciudadano. El/la profesional que egresa de una carrera de la salud actúa en coherencia con los valores y principios éticos que fundamentan el ejercicio de su profesión, promueve la protección de la calidad de vida y salud de las personas y comunidades, con enfoque de derecho en la sociedad de la que es parte.

CG4. Compromiso con la inclusión y el respeto a la dignidad, igualdad y diversidad de género. El/la profesional que egresa de una carrera de la salud reconoce y valora a los demás en sus diferencias humanas, sin distinción de género, etarias, étnica, cultural, político-ideológicas, religiosa, afectivo-sexuales e identidad de género, promoviendo espacios y entornos sociales igualitarios, sin violencias e inclusivos en su quehacer profesional y en su entorno.

CG5. Capacidad de innovar. El/la profesional que egresa de una carrera de la salud concibe y diseña ideas viables, atingentes, factibles y novedosas, en un contexto sociocultural y económico, las que llegan a ser materializadas en productos, servicios o en mejoras continuas a procesos y/o procedimientos dentro de un sistema de salud u organización, para resolver problemas y/o necesidades. Asimismo, el egresado/a maneja herramientas tecnológicas que le permiten estar a la vanguardia de la salud digital a nivel nacional e internacional.

3) RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. Analiza las necesidades dietéticas y nutricionales de individuos y comunidades, sanos en todo ciclo de la vida, considerando los factores biopsicosociales y ambientales que afectan su estado de salud y promueven la salud.
2. Elabora y aplica estrategias de intervención dietéticas personalizadas y comunitarias, basadas en evidencia científica, para promover la salud y prevenir enfermedades. adaptadas al ciclo de vida y a las condiciones fisiológicas garantizando su viabilidad, eficacia y sostenibilidad, considerando la inclusión que fomenten la igualdad, el respeto y la sostenibilidad en la alimentación y nutrición.
3. Implementar intervenciones educativas adaptadas al contexto social, cultural y ambiental del público objetivo, asegurando su impacto en la promoción de la salud y la mejora de hábitos alimentarios.
4. Aplicar ética profesional en la consulta nutricional y en la promoción de la salud de la comunidad, para realizar la intervención nutricional individual y/o comunidad, considerando terminología técnica y habilidades comunicativas con el grupo objetivo



Universidad
de O'Higgins

VICERRECTORÍA ACADÉMICA

UNIDAD DE INNOVACIÓN Y GESTIÓN CURRICULAR

4) UNIDADES DE APRENDIZAJE Y CONTENIDOS

Nombre de la Unidad de Aprendizaje: (copiar tabla de acuerdo a la cantidad de Unidades de aprendizaje que correspondan a la actividad curricular y en coherencia con la cantidad de SCT de la misma)

Indicar los contenidos asociados a la Unidad de Aprendizaje en coherencia con la cantidad de SCT de la actividad curricular

Unidad 1: Introducción a la dietética: Conceptos básicos de la Dietética

Contenidos:

- Clasificación de los ciclos de la vida
- Normativas ministeriales relacionadas con la dietética en el ciclo del curso de la vida
- Diagnóstico Alimentario a partir de la Anamnesis Alimentaria
- Recomendaciones Nutricionales v/s requerimientos
- Prescripción Dietética en población sana
- Indicación Alimentaria/ Nutricional
- Pauta de Alimentación diaria

Unidad 2: Alimentación durante la gestación y la nodriza

Contenidos:

- Cambios Físicos y fisiológicos durante la gestación y lactancia.
- Síntomas frecuentes y recomendación alimentaria.
- Programación neonatal.
- Alimentación de la gestante y nodriza según ingesta recomendada de energía, macro y micronutrientes.
- Nutrientes críticos y uso de suplementos
- Beneficios y promoción de la lactancia materna.
- Técnicas de amamantamiento y extracción de leche.
- Almacenamiento y conservación de leche humana.
- Influencia de alimentos, alcohol, drogas ilícitas y fármacos en la composición de la leche materna.
- Prescripción dietética
- Indicación Alimentaria.
- Pauta alimentación diaria

Unidad 3: Alimentación infantil: lactante, preescolar, escolar y adolescente

Contenidos:

- Crecimiento y desarrollo normal.
- Conducta alimentaria, hábitos y horarios de alimentación. (consistencias, volúmenes, introducción de alimentos según edad, frecuencias, Porciones recomendadas)
- Fórmulas lácteas, procedimientos de elaboración, preparación y conservación.
- Alimentación según ingesta recomendada de energía, macro y micronutrientes:
- Nutrientes críticos y uso de suplementos
- Alimentación en el hogar y en el sistema escolar.
- Conductas de riesgo relacionadas con la alimentación.
- Prescripción dietética



Universidad
de O'Higgins

VICERRECTORÍA ACADÉMICA

UNIDAD DE INNOVACIÓN Y GESTIÓN CURRICULAR

- Indicación Alimentaria.
- Pauta alimentaria diaria.

Unidad 4: Alimentación del adulto y la persona mayor

Contenidos:

- Descripción de las características físicas y fisiológicas
- Síndrome geriátrico.
- Cambios en la deglución y masticación de la persona mayor.
- Conducta alimentaria, hábitos y horarios de alimentación (consistencias, volúmenes, frecuencias, Porciones recomendadas)
- Alimentación según ingesta recomendada de energía, macro y micronutrientes.
- Nutrientes Críticos y Uso de suplementos
- Alimentación en situaciones específicas (en todo ciclo vital)
 - Dietas mediterráneas, vegana, vegetariana y variaciones (flexitariana, pescetariana, etc.).
 - Alimentación en sistemas de turnos.
 - Alimentación en altura.
 - Alimentación en distintas religiones (kosher, halal)

- Prescripción dietética
- Indicación Alimentaria.
- Pauta alimentación diaria

RECURSOS Y METODOLOGÍAS DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Indicar los recursos y metodologías de enseñanza y aprendizaje, tales como clases expositivas, experiencias de aprendizaje basado en proyectos o problemas, aprendizaje servicio, mapas conceptuales, análisis de textos, debate, simulación, laboratorios, talleres, trabajo en terreno, trabajo en equipo, elaboración de informes, análisis de casos, etc. Indicar asimismo si se emplean instrumentos, software, documentaciones u otros recursos clave para el desarrollo de las actividades y logros de aprendizaje.

El curso es de carácter activo-participativo, y busca el logro de los distintos resultados de aprendizaje asociado a sus contenidos, a través de diversos recursos pedagógicos, pudiendo ser entre otros, los siguientes:

- Clases expositivas participativas.
- Aula invertida ("flipped classroom").
- Estudios de casos.
- Talleres.
- Discusiones grupales.
- Role playing.
- Retroalimentación a través de revisión de pautas de evaluaciones.
- Actividades en laboratorio.
- Salidas a terreno.



Universidad
de O'Higgins

VICERRECTORÍA ACADÉMICA

UNIDAD DE INNOVACIÓN Y GESTIÓN CURRICULAR

5) CONDICIONES DE EVALUACIÓN Y APROBACIÓN

Evaluaciones:

- Certámenes con una ponderación de 40%
- Talleres prácticos y/o Laboratorio 30%
- Salidas curriculares 30%

Especificaciones de evaluaciones:

Certamen: Se realizarán 2 certámenes de cátedra, igual ponderación 20% cada una, con un total de 40% para el cálculo de la nota de presentación a examen.

Talleres prácticos y/o Laboratorios: incluyen controles, informes grupales, tareas, handbook de fórmulas lácteas y otros, con una ponderación de 30%

Salidas curriculares: 30% incluye tres (3) evaluación de desempeño técnico y actitudinal tres (3) informes de caso clínico con la siguiente ponderación: 40% para la evaluación de desempeño y 60% para el informe de caso clínico.

El detalle de las notas parciales es el siguiente:

Evaluación	Nº Evaluaciones	Ponderación parcial	Ponderación Final
Certámenes (Prueba escrita)	2	40% (20% c/u)	70%
Talleres (Diversas metodologías)	5	15%	
Laboratorio Role playing	2	5%	
Simulación	1 formativa y 2 sumativa	10%	
Prácticas curriculares	3	30%	
Examen (escrito)			30%

Las exigencias para la aprobación del curso son las siguientes:

La eximición de examen es con nota igual o superior a 5.5.

Todo estudiante con una o más notas rojas en cada uno de los certámenes, o en el promedio de evaluaciones de talleres y/o laboratorios prácticos y/o promedio a salidas prácticas debe rendir el examen de manera obligatoria.

La nota del examen de primera instancia (escrito) debe ser igual o superior a 4.0 o automáticamente debe rendir el examen de segunda instancia el cual será modalidad oral.

En cualquier instancia del examen debe obtener nota mínima de 4.0, en caso de no conseguirlo en la segunda instancia el estudiante reprobará automáticamente, independiente de la ponderación de las evaluaciones previas y su nota final de acta será la del último examen rendido, en caso de estar reprobado.

La nota final corresponde a la nota de presentación (70%) + nota examen (30%).



Universidad
de O'Higgins

VICERRECTORÍA ACADÉMICA

UNIDAD DE INNOVACIÓN Y GESTIÓN CURRICULAR

Los criterios de asistencia son los siguientes:

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.

La inasistencia a actividades evaluativas no justificadas implicará la obtención de calificación de 1.0 en la evaluación correspondiente.

La asistencia a Actividades Complementarias como talleres y/o laboratorios o salidas curriculares es de carácter obligatorio.

Las actividades como talleres prácticos y/o laboratorios además de las salidas curriculares no se repetirán.

Toda ausencia a evaluación debidamente justificada permitirá optar a una evaluación recuperativa en las fechas estipuladas en el calendario del curso.

La asistencia a salidas curriculares debe cumplir el 100%. Sin instancia de recuperación de la actividad práctica, y en caso de una ausencia justificada debidamente se podrá realizar la actividad evaluativa del desarrollo de un caso clínico escrito en el caso de las salidas curriculares y en talleres prácticos y/o laboratorios en las fechas establecidas recuperativas.

Ante la ausencia justificada al examen del curso, se fijará una nueva fecha de evaluación en iguales condiciones declaradas en el programa.

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

6) BIBLIOGRAFÍA OBLIGATORIA	
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	TIPO DE RECURSO
Indicar los recursos bibliográficos complementarios. Se deben declarar de forma normalizada, de preferencia en el estilo APA u otro de relevancia disciplinar (Vancouver u otro). Verifique su accesibilidad y derechos de reproducción.	Indique si el recurso está en soporte digital y/o físico.
Erdman, J. W., Jr., MacDonald, I. A., & Zeisel, S. H. (2012). <i>Present knowledge in nutrition</i> (10a ed.). Intl Life Sciences Institute.	Físico
Berdanier, C. D., Dwyer, J., & Felman, E. B. (2007). <i>Handbook of nutrition and food</i> (2a ed.).	Físico
Cornejo, V., & Cruchet, S. (2016). <i>Nutrición en el ciclo vital</i> (2a ed.).	Físico
Ministerio de Salud de Chile. (2016). <i>Norma para la evaluación nutricional de niños, niñas y adolescentes de 5 a 19 años de edad</i> .	Digital

7) BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA	
--------------------------------	--



Universidad
de O'Higgins

VICERRECTORÍA ACADÉMICA

UNIDAD DE INNOVACIÓN Y GESTIÓN CURRICULAR

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	TIPO DE RECURSO
Kleinman, R. E. (2009). <i>Pediatric nutrition handbook</i> (6a ed.).	Físico
Serra Majem, L. (2006). <i>Nutrición y salud pública</i> (2a ed.).	Físico

8) RECURSOS WEB

SITIOS WEB

www.minsal.cl

www.fao.org