



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	Planificación Alimentaria		
UNIDAD ACADÉMICA	Escuela de Salud		
CARRERA	Nutrición y Dietética	TIPO DE ACTIVIDAD	Obligatoria
CÓDIGO	NYD3301	SEMESTRE	5
CRÉDITOS SCT-Chile	4	SEMANAS	18
TIEMPO DE DEDICACIÓN SEMANAL			
TIEMPO DE DEDICACIÓN TOTAL	TIEMPO DE DOCENCIA DIRECTA	TIEMPO DE TRABAJO AUTÓNOMO	
4,5	3	1,5	
REQUISITOS			
PRERREQUISITOS		CORREQUISITOS	
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 cuatro semestres, y tiene como finalidad que el estudiante, al finalizar el curso pueda realizar satisfactoriamente una planificación alimentaria, considerando los aspectos técnicos y todos los factores que influyen en la creación de ésta, tales como: el ciclo vital, diagnóstico alimentario, estado nutricional y condiciones biopsicosociales en el individuo o comunidad, 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>CE8. Ejecutar y/o supervisar procesos y procedimientos técnicos administrativos, a fin de asegurar la inocuidad y calidad, en servicios de salud y de alimentación y empresas del rubro agroalimentario, considerando normativas vigentes nacionales e internacionales.</p> <p>CE9. Gestionar servicios de salud, de alimentación y empresas del rubro agroalimentario, optimizando recursos humanos, económicos, tecnológicos y de infraestructura, considerando normativas vigentes nacionales e internacionales.</p> <p>CE10. Diseñar, implementar y/o evaluar proyectos para la gestión y administración, asegurando la calidad de los servicios en establecimientos públicos y/o privados, con criterio de eficiencia, eficacia y autonomía, asegurando la mejora continua.</p>



Universidad
de O'Higgins

VICERRECTORÍA ACADÉMICA

UNIDAD DE INNOVACIÓN Y GESTIÓN CURRICULAR

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.

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

Resultados de aprendizaje que desarrollarán las/os estudiantes considerando las competencias a las que tributa la actividad curricular (Máximo 4, de acuerdo con la cantidad de SCT de la AC).

1. RA1: Aplicar los principios de planificación alimentaria para elaborar minutas que aseguren la inocuidad, calidad nutricional y suficiencia nutritiva en servicios de alimentación, considerando normativas nacionales e internacionales y las necesidades específicas del usuario.
2. RA2: Emplear los factores técnicos y administrativos que influyen en la planificación alimentaria, optimizando los recursos disponibles (humanos, económicos y tecnológicos), para garantizar la sostenibilidad y calidad del servicio en el contexto de las normativas vigentes aplicado a directrices de contratos.
3. RA3: Desarrollar planificación de minutas para poblaciones específicas en función de su curso de vida y/o condiciones particulares (como embarazo, vegetarianismo o preferencias alimentarias), integrando criterios de eficiencia, sostenibilidad y mejora continua, para asegurar la calidad en los servicios de alimentación.
4. RA4: Preparar un menú diario integrando los factores técnicos-administrativos establecidos en las normativas vigentes para cada tipo de usuario, asegurando la suficiencia y calidad nutricional, inocuidad y características organolépticas de las preparaciones, relacionando además los costos de materia prima.

Sugerencias: Identificar los conocimientos relevantes de los cuales da cuenta esta AC, las habilidades que desarrolla en las/os estudiantes considerando las competencias a las cuales tributa y su vinculación con el Sello Formativo UOH.



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 Planificación Alimentaria Conceptos básicos de la Planificación

Contenidos:

- Concepto de planificación alimentaria y sus objetivos.
- Concepto de menú y minuta
- Consideraciones al planificar: usuario, factores internos y externos, Reglas de oro
- Componentes de los menús en los diferentes tiempos de comida.
- Normativas nacionales e Internacionales relacionadas con la Planificación Alimentaria

Unidad 2: Factores técnicos que influyen en la Planificación Alimentaria

Contenidos:

- ¿Qué es una licitación? Conceptos generales de un proceso de licitación. Bases técnicas y administrativas contractuales.
- Conceptos de costos de producción de minutas. Food Cost - IMP
- Materias primas: Tipo, formatos, clasificación según: grado de procesamiento, equivalencia en el intercambio.
- Maquinarias y equipamiento que influyen en la ejecución de la planificación alimentaria
- Dotación de personal y su rol en la planificación alimentaria
- Evaluación de satisfacción interna y externa de un menú
- Consideraciones para una planificación respetuosa con el medio ambiente.
- Elaboración de una receta estándar con aportes nutricionales y costos.
- Evaluación de la suficiencia nutritiva y calidad nutricional de la población objetivo: Conceptos, objetivos, aplicación.

Unidad 3: Planificación Alimentaria según curso de la vida y situaciones específicas como: Vegetariano, Vegano, Celiaco, Alergias Alimentarias otros.

Contenidos:

- Embarazo
- Nodrizas
- Lactantes
- Preescolares
- Escolar
- Adolescente
- Adulto
- Persona Mayor
- Regímenes básicos: consistencia y digestibilidad



Universidad
de O'Higgins

VICERRECTORÍA ACADÉMICA

UNIDAD DE INNOVACIÓN Y GESTIÓN CURRICULAR

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.
- Estudios de casos.
- Talleres.
- Discusiones grupales.
- Role playing.
- Retroalimentación a través de revisión de pautas de evaluaciones.
- Actividades en laboratorio.



Universidad
de O'Higgins

VICERRECTORÍA ACADÉMICA

UNIDAD DE INNOVACIÓN Y GESTIÓN CURRICULAR

5) CONDICIONES DE EVALUACIÓN Y APROBACIÓN

Indicar las evaluaciones a realizar y las exigencias para la aprobación de la actividad curricular, tales como obligatoriedad o porcentajes mínimos de asistencia, condiciones para la rendición de pruebas recuperativas, etc.

Evaluaciones:

- Certámenes con una ponderación de 50%
- Talleres prácticos 30%
- Laboratorio 20%

Especificaciones de evaluaciones:

Certamen: Se realizarán 2 certámenes de cátedra, igual ponderación cada uno, con un total de 50% para el cálculo de la nota de presentación a examen.

Talleres prácticos: Incluyen controles, informes grupales, tareas, corresponde a un 50%, set de minutas con una ponderación del 50% de la nota de taller, todo esto corresponde en total el 30% para la nota de presentación a examen

Laboratorios: incluye dos (2) evaluación de desempeño técnico y actitudinal corresponde a 40% informes de cada laboratorio con una ponderación: 60%, todo esto corresponde al 20% del cálculo de nota final.

El detalle de las notas parciales es el siguiente:

Evaluación	Nº Evaluaciones	Ponderación parcial	Ponderación Final
Certámenes (Prueba escrita)	2	50% (25% c/u)	70%
Talleres (Diversas metodologías)	7	15%	
Set de minutas	1	15%	
Laboratorio	2	20%	
Examen (escrito + práctico)			30%

Las exigencias para la aprobación del curso son las siguientes:

La exigencia 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 prácticos y/o promedio del laboratorio debe rendir el examen de manera obligatoria.

La asignatura solo contempla un (1) examen de formato (escrito) y la nota debe ser igual o superior a 4.0 o automáticamente reprueba la asignatura. En caso de obtener nota inferior a 4.0, para el registro de nota final se ingresará la nota del examen.

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

Los criterios de asistencia son los siguientes:

En caso de inasistencia a talleres y/o laboratorio, 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 implica la obtención de calificación de 1.0 en la evaluación correspondiente, sin opción a una evaluación en las fechas de recuperativas.



Universidad
de O'Higgins

VICERRECTORÍA ACADÉMICA

UNIDAD DE INNOVACIÓN Y GESTIÓN CURRICULAR

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

Las actividades como talleres prácticos y/o laboratorios 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 talleres y/o laboratorio 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 trabajo escrito 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
Ministerio de Salud de Chile (2023). <i>Guías Alimentarias para la Población Chilena</i> .	Digital
Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos. (2018). <i>Tabla de Composición química de los Alimentos</i> .	Físico
Cervera, P., Clapés J., & Rigolfas, R. (2013). <i>Alimentación y dietoterapia : (nutrición aplicada en la salud y la enfermedad)</i> . Madrid McGraw-Hill D.L.	Digital
Calvos-Bruzos SC, Gómez-Candela C, López-Nomdedeu C, López-Plaza B. <i>Manual de Alimentación: planificación alimentaria</i> . Madrid:Uned; 2016	Digital
Cornejo, V., & Cruchet, S. (2016). <i>Nutrición en el ciclo vital</i> (2a ed.).	Físico
Ministerio de Salud de Chile. (2024). <i>Reglamento Sanitario de los alimentos</i> .	Digital

7) BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA	
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	TIPO DE RECURSO



Universidad
de O'Higgins

VICERRECTORÍA ACADÉMICA

UNIDAD DE INNOVACIÓN Y GESTIÓN CURRICULAR

Taylor, E.; Taylor, J. Fundamentos de la teoría del catering. Madrid: Acribia; 2001.	Digital
Tejada, D. (2006). Administración en Servicios de Alimentación (2nd ed.). Antioquía, Colombia: Juan Pablo Pino Posada	Digital
Belén, M. P. C., Alejandra, G. A. D., Constanza, A. G. D., Esperanza, A. E. M., Macarena, Á. C. T., & Alejandro, P. Q. T. (2023). Entornos alimentarios saludables y sostenibles. Universidad de Santiago de Chile.	Digital

8) RECURSOS WEB

SITIOS WEB

Indicar los recursos web a utilizar. Deben ser de acceso oficial o de recursos disciplinares/didácticos. Ejemplo: www.mineduc.cl

- www.minsal.cl
- www.fao.org
- www.achipia.cl
- <https://www.chilecompra.cl/>