



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	Introducción a la Profesión del Nutricionista		
UNIDAD ACADÉMICA	Escuela de Salud		
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	
REQUISITOS			
PRERREQUISITOS		CORREQUISITOS	
No tiene		No tiene	

2) DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD CURRICULAR
<p>a) 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> <p>b) Competencias:</p> <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>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>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>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>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>



Universidad
de O'Higgins

VICERRECTORÍA ACADÉMICA

UNIDAD DE INNOVACIÓN Y GESTIÓN CURRICULAR

3) RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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.

RA2. Identifica 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.

RA3. Desarrolla una 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.

RA4. Realiza un informe 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.

RA5. Trabaja en equipo las actividades propuestas de manera responsable, respetuosa y planificada, a fin de lograr el propósito de la tarea.



Universidad
de O'Higgins

VICERRECTORÍA ACADÉMICA

UNIDAD DE INNOVACIÓN Y GESTIÓN CURRICULAR

4) UNIDADES DE APRENDIZAJE Y CONTENIDOS

Unidad I El rol del nutricionista en la actualidad

Rol del nutricionista en la sociedad desde su contexto histórico.

Evolución de la alimentación en el ser humano.

Ejemplos de alimentación en distintos grupos poblacionales y culturas.

Situación alimentaria y nutricional actual de la región de O'Higgins, Chile y el mundo.

Características del diseño del material educativo como herramienta de comunicación y educación alimentaria nutricional.

Unidad 2: El estudio de la Nutrición y Dietética

La investigación como fuente de información para el ejercicio de la profesión.

El método científico como metodología de investigación.

- Hipótesis
- Objetivos

Análisis de datos (cualitativos y cuantitativos).

Aplicaciones e impacto del método científico en investigación en el campo de la nutrición.

Búsqueda de literatura científica en fuentes confiables.

¿Qué es el pensamiento crítico?

Habilidades y destrezas asociadas al desarrollo del pensamiento crítico.

Unidad 3: Campos de acción del profesional nutricionista

Rol del nutricionista en servicio de alimentación colectiva.

Rol del nutricionista en atención primaria de salud.

Rol del nutricionista clínico (ambulatoria y hospitalaria).

Rol del nutricionista deportivo.

Rol del nutricionista en investigación.

Rol del nutricionista en negocios, emprendimiento e innovación alimentaria.

Competencias requeridas para el ejercicio profesional en las distintas áreas de acción.

Rol del nutricionista en el equipo de trabajo; vínculo con carreras del área de salud y de otras áreas.

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

RECURSOS Y METODOLOGÍAS DE ENSEÑANZA 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.



Universidad
de O'Higgins

VICERRECTORÍA ACADÉMICA

UNIDAD DE INNOVACIÓN Y GESTIÓN CURRICULAR

Taller práctico (Primeros Auxilios).

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

Propósito: 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 15, 16 y 17 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



Universidad
de O'Higgins

VICERRECTORÍA ACADÉMICA

UNIDAD DE INNOVACIÓN Y GESTIÓN CURRICULAR

5) CONDICIONES DE EVALUACIÓN Y APROBACIÓN

Evaluaciones:

- Bitácora de reflexión (1) 20%
- Ensayos (4) 25%
- Material educativo (1) 25%
- Informe de revisión bibliográfica (1) 20%
- Asistencia 10%

Especificaciones de evaluaciones:

Para la Bitácora y ensayos se utilizarán Pautas de cotejo o rúbricas con dominios, el material educativo y la revisión bibliográfica además de ser evaluada con rúbrica o pauta de cotejo, incluirá autoevaluación y coevaluación.

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 al Taller práctico de Primeros Auxilios) es de carácter **obligatorio**.
- Para la aprobación del curso se debe considerar todas 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.

"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.

6) BIBLIOGRAFÍA OBLIGATORIA

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

7) BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA



Universidad
de O'Higgins

VICERRECTORÍA ACADÉMICA

UNIDAD DE INNOVACIÓN Y GESTIÓN CURRICULAR

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	TIPO DE RECURSO
Greetham, B. (2018). How to write better essays (4a ed.). Palgrave.	Recurso físico
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