



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	Nutrición		
UNIDAD ACADÉMICA	Escuela de Salud		
CARRERA	Enfermería	TIPO DE ACTIVIDAD	Obligatoria
CÓDIGO	ENF2402	SEMESTRE	4
CRÉDITOS SCT-Chile	3	SEMANAS	9
TIEMPO DE DEDICACIÓN SEMANAL			
TIEMPO DE DEDICACIÓN TOTAL	TIEMPO DE DOCENCIA DIRECTA	TIEMPO DE TRABAJO AUTÓNOMO	
10	6	4	
REQUISITOS			
PRERREQUISITOS		CORREQUISITOS	
Biología y Genética, Biofísica y Fisiología		No tiene	

2) DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD CURRICULAR
<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 nutricionales a nivel país y con ellos las políticas y programas que se han planteado para su solución. 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 curso de vida y sexo. Además, conozca conceptos básicos de alimentación, cantidades y variedades para realizar consejería general sobre alimentación.</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, profundizará y retroalimentarán los conceptos a través de su revisión.</p> <p><b>1. Competencia Ciencias Básicas</b></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>- Subcompetencias: 1.1.3 – 1.1.5 – 1.1.6</p> <p><b>2. Competencia Humanidades</b></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>



Universidad  
de O'Higgins

**VICERRECTORÍA ACADÉMICA**

UNIDAD DE INNOVACIÓN Y GESTIÓN CURRICULAR

- Subcompetencias: 2.1.3

### **3.Competencia Genérica**

3.1 Utiliza habilidades comunicacionales que facilitan la interacción con las personas, familias, comunidades y equipos de trabajo, aumentando la efectividad de su trabajo, y evitando o resolviendo conflictos.

3.2 Mantiene una actitud de permanente autoconocimiento, autocuidado, autocrítica y perfeccionamiento en su quehacer profesional con la finalidad de mejorar su desempeño y logros en relación a la salud de las personas.

- Subcompetencias: 3.1.4 – 3.1.5 – 3.2.1

### **4.Competencia Profesional**

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.

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.

- Subcompetencias: 4.1.1 – 4.2.1.

## **3) RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

RA1. Aplicar los principios de la alimentación saludable y la composición de los alimentos para realizar consejería básica a personas y familias, adaptada a su contexto.

RA2. Elaborar un diagnóstico nutricional integrado para una persona, utilizando herramientas de valoración nutricional y exámenes bioquímicos para fundamentar el juicio clínico.

RA3. Diseñar un plan de educación para pacientes con patologías de alta prevalencia en Chile (ECNT, cáncer), proponiendo intervenciones de enfermería para el manejo de su alimentación y regímenes específicos.

RA4. Relacionar las políticas y programas nutricionales de Salud Pública en Chile con las necesidades de un paciente o comunidad, para facilitar el acceso a los beneficios y promover la salud.



Universidad  
de O'Higgins

**VICERRECTORÍA ACADÉMICA**

UNIDAD DE INNOVACIÓN Y GESTIÓN CURRICULAR

#### 4) UNIDADES DE APRENDIZAJE Y CONTENIDOS

##### Unidad I: Alimentos y Nutrientes

**RA: 1**

**Indicadores de Logro:**

1. Reconoce los conceptos básicos relacionados con la nutrición, energía y nutrientes.
2. Identifica las principales características de los alimentos y los nutrientes.
3. Reconoce los factores que influyen en la alimentación
4. Clasifica los alimentos según sus características y propiedades nutricionales.

**Contenidos:**

- Conceptos en alimentación y nutrición.
- Clasificación de Alimentos: Nutrientes y Función.
- Tabla de Composición Química de los alimentos (Concepto de porción y porción de intercambio).
- Componentes de una alimentación saludable – Factores que influyen en la alimentación.

##### Unidad II: Evaluación del Estado Nutricional

**RA: 2**

**Indicadores de Logro:**

1. Identifica componentes de la evaluación nutricional subjetiva.
2. Reconoce herramientas de tamizaje nutricional.
3. Identifica parámetros antropométricos para la evaluación nutricional objetiva.
4. Identifica parámetros bioquímicos para la evaluación nutricional objetiva.
5. Relaciona los componentes de la evaluación del estado nutricional.
6. Genera un diagnóstico nutricional integrado, considerando componentes objetivos y subjetivos de la evaluación del estado nutricional aplicados al desarrollo de un caso clínico.
7. Analiza los componentes del gasto energético.
8. Reconoce la importancia de los alimentos en el balance hídrico.

**Contenidos**

- Evaluación del estado nutricional objetiva: antropometría, exámenes bioquímicos.
- Evaluación del estado nutricional subjetiva: estudios alimentarios, signos clínicos, tamizaje nutricional.
- Diagnóstico Nutricional Integrado-
- Requerimientos nutricionales a través del curso de vida
- Balance hídrico

##### Unidad III: Patologías con Componente Nutricional

**RA: 3**

**Indicadores de Logro:**

1. Identifica los regímenes básicos entregados en centros hospitalarios.
2. Identifica el rol de la nutrición y alimentación en diferentes etapas del curso de vida.
3. Identifica el rol de la nutrición y alimentación en situaciones patológicas frecuentes.
4. Genera propuesta de intervención integral médica – nutricional en pacientes de riesgo y/o interés nutricional
5. Identifica aspectos claves en el abordaje alimentario nutricional de patologías frecuentes en Chile, evidenciando la importancia de la educación como herramienta esencial del ejercicio profesional.

**Contenidos**

- Enfermedades crónicas no transmisibles (ECNT). Cáncer y Malnutrición intrahospitalaria.
- Regímenes Básicos
- Asistencia nutricional intensiva
- Plan de Asistencia Nutricional.



Universidad  
de O'Higgins

**VICERRECTORÍA ACADÉMICA**

UNIDAD DE INNOVACIÓN Y GESTIÓN CURRICULAR

- Prescripción Dietoterapéutica.

#### **Unidad IV: Programas de Salud Pública de relevancia nutricional**

**RA: 4**

##### **Indicadores de Logro:**

1. Reconoce las leyes, políticas y programas vigentes relacionados a la Salud Pública en el contexto nacional.
2. Identifica los criterios necesarios para definir una problemática alimentario nutricional factible de ser abordada a través de la Salud Pública.
3. Identifica aspectos claves en el abordaje alimentario nutricional, evidenciando la importancia de la educación como herramienta esencial del ejercicio profesional.

##### **Contenidos**

- GABAS.
- Educación Alimentaria Nutricional.
- Política nacional de alimentación y nutrición.
- PSCV
- Programas alimentarios ministeriales (PNAC, PACAM, Fortificación alimentos).
- Etiquetado nutricional.

#### **RECURSOS Y METODOLOGÍAS DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE**

**Sesiones Presenciales:** durante el desarrollo de la asignatura las y los estudiantes contarán con clases expositivas y/o sesiones de retroalimentación; con el objetivo de revisar conceptos claves y orientar el estudio dirigido que debe realizarse en horas de trabajo no presencial.

**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. Todos los talleres serán presenciales.

**Lecturas de profundización:** recursos de lectura y análisis que serán enviados para la profundización de contenidos.

**Foros:** actividad individual de participación en foros para la discusión de temáticas.



Universidad  
de O'Higgins

**VICERRECTORÍA ACADÉMICA**

UNIDAD DE INNOVACIÓN Y GESTIÓN CURRICULAR

## 5) CONDICIONES DE EVALUACIÓN Y APROBACIÓN

### **CERTÁMENES.**

- Se contemplan 2 certámenes. La modalidad de evaluación serán preguntas de alternativas, desarrollo y ejercicios prácticos.
- El promedio simple de las 2 evaluaciones corresponde a un 40% para el cálculo de la nota final.
- Todos los certámenes serán presenciales

### **ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS.**

- Se realizarán evaluaciones formativas y sumativas (talleres, trabajos prácticos y tareas) en algunas cátedras. El promedio ponderado de las evaluaciones sumativas tendrá una ponderación total del 60% para la nota final. El detalle de las actividades sumativas es el siguiente:
  - **4 talleres 25%**
  - **4 controles de entrada 15%**
  - **Trabajo Final 20%**

### **PONDERACIÓN NOTA FINAL.**

- **Certámenes (E1 y E2): 40%**
- **Actividades Complementarias: 60%.**

**Observaciones:** Los talleres y el video serán evaluados mediante rúbricas o pautas de cotejo, que serán socializadas previamente con los/as estudiantes

### **NOTA FINAL.**

- Corresponde a la **Nota Presentación (100%)**.
- Nota Final  $\geq 4,0$ , es la nota mínima de aprobación.

Esta asignatura no contempla examen.

### **EVALUACIONES RECUPERATIVAS.**

Las evaluaciones recuperativas de la asignatura serán en modalidad presencial, en la semana del 15 de diciembre.

La nota de presentación, alcanzada durante el desarrollo del curso, equivale al 100% de la nota final. El curso es aprobado con una nota de presentación igual o superior a 4,0 (cuatro coma cero). En caso de encontrarse con nota de menos a 4,0 (cuatro coma cero) reprobará automáticamente el curso.

*\*Las actividades, cantidad de actividades y ponderaciones podrían cambiar durante el transcurso del semestre, en función diferentes factores sociosanitarios, situaciones del contexto político, social y/o académico. En caso de cambios, éstos serán informados con la debida anticipación.*

### **NOTAS:**

- La asistencia a actividades prácticas sólo indicadas en el programa (salidas a terreno, seminarios, talleres, entre otros) serán de CARÁCTER OBLIGATORIO para todos los estudiantes conforme al Artículo 41° del Reglamento de estudios de pregrado.
- La asistencia a evaluaciones y a las actividades prácticas (sólo indicadas en el programa) son obligatorias. Quienes no asistan, deben justificar su inasistencia en un plazo de 4 días hábiles en la Dirección de Asuntos Estudiantiles: <https://ucampus.uoh.cl>, opción "solicitudes" y seleccionar "justificación de inasistencias". En el caso que la situación no sea debidamente regularizada, se evaluará con la nota mínima (1.0).

### **Requisitos de aprobación:**

- Asistencia 100% a las actividades prácticas
- Nota mínima de aprobación 4,0.



Universidad  
de O'Higgins

**VICERRECTORÍA ACADÉMICA**

UNIDAD DE INNOVACIÓN Y GESTIÓN CURRICULAR

6) BIBLIOGRAFÍA OBLIGATORIA	
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	TIPO DE RECURSO
Gil Hernández A., Martín-Lagos R., Ruiz López M. (2017) Tratado de Nutrición 3° Edición. Editorial panamericana	Digital
Minsal, 2018 Patrones de crecimiento para la evaluación nutricional de niños, niñas y adolescentes, desde el nacimiento hasta los 19 años de edad	Digital
Hernández, R.I.E., Correa, S.M.M., & Correa, J.L.M. (2018). Nutrición y salud. 3ª edición. Editorial Manual Moderno	Digital

7) BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA	
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	TIPO DE RECURSO
Cornejo, V., Cruchet, S. (2014) Nutrición en el ciclo vital. Editorial Mediterráneo Ltda.	Digital
MINSAL (2016) Guía de alimentación del niño (a) menor de 2 años y Guía de alimentación hasta la adolescencia, 5° edición. MINSAL (2016) Norma técnica de los programas alimentarios. MINSAL (2017) Orientación Técnica Programa de Salud Cardiovascular. MINSAL (2017) Política Nacional de Alimentación y Nutrición, 1° edición. MINSAL (2018) Patrones de crecimiento. Para la evaluación nutricional de niños, niñas y adolescentes, desde su nacimiento hasta los 19 años de edad.	Digital