

PROGRAMA Y PLANIFICACIÓN DE CURSO
Segundo Semestre Académico 2021

I. Actividad Curricular y Carga Horaria

Nombre del curso			
Nutrición			
Escuela	Carrera (s)	Código	
Escuela de Salud	Enfermería	ENF2402	
Semestre	Tipo de actividad curricular		
4	Obligatoria		
Prerrequisitos		Correquisitos	
Biología y Genética, Biofísica y Fisiología		No tiene	
Créditos SCT	Total horas semestrales	Horas Directas semestrales	Horas Indirectas semestrales
3	90 hrs	54 hrs	36 hrs
Ámbito			
Ciencias Básicas			
Competencias a las que tributa el curso		Subcompetencias	
1.Competencia Ciencias Básicas 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.		Sub-Competencias en Ciencias básicas 1.1.3. Explica las alteraciones biológicas, fisiológicas, psicológicas y sociológicas que contribuyen a la presencia de patologías, discapacidades y disfunciones. 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. 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>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>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>3. Competencia Genérica</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	<p>Sub-Competencias Genéricas</p> <p>3.1.4. Actúa asertivamente en las diversas situaciones que enfrenta durante su desempeño</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>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>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>
<p>Propósito general del curso</p>	
<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.</p>	
<p>Resultados de Aprendizaje (RA)</p>	

RA1. Explica los diferentes conceptos asociados a las características de los alimentos y nutrición, evidenciando los factores que influyen en la salud y enfermedad de las personas.

RA2. Reconoce los componentes de la alimentación normal y los requerimientos nutricionales que influyen en el ciclo vital de las personas.

RA3. Elabora un diagnóstico nutricional individualizado a través de todo el ciclo vital, identificando sus componentes

RA4. Explica el rol de la nutrición y la alimentación en el desarrollo de las patologías reconociendo los componentes nutricionales más frecuentes

RA5. 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.

RA6. Reconocer las estrategias de Salud Pública con componente nutricional ejecutadas en Chile, identificando las leyes, políticas y programas que abordan aspectos críticos de lo alimentario nutricional en el contexto nacional.

II. Antecedentes generales del semestre en curso.

N° Total de Semanas del Curso	Horario / Bloque horario	Horas Semanales	Horas sincrónicas/ presenciales semanales	Horas asincrónicas/ no presenciales semanales
18	Miércoles 8:30 - 11:45	5 hrs	3 hrs	2 hrs
Profesor/a Encargado/a de Curso (PEC)			Profesor /a Coordinador/a	
Estefanía González Cáceres			-	
Profesor/a Participante			Profesor/a Invitado	Ayudante Docente
Daniela Aravena Cáceres Carolina Montecinos Salas			-	

III. Unidades, Contenidos y Actividades

Número de la Unidad	Resultado de Aprendizaje al que contribuye la Unidad	Nombre de la Unidad	Duración en semanas
1	1	Alimentos y Nutrientes	2
Contenidos		Indicadores de logro	
<ul style="list-style-type: none"> - 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). 		<ol style="list-style-type: none"> 1. Reconoce los conceptos básicos relacionados con la nutrición, energía y nutrientes. 2. Identifica las principales características de los alimentos y los nutrientes. 3. Clasifica los alimentos según sus características y propiedades nutricionales. 4. Distingue los diferentes usos de los edulcorantes artificiales a través del análisis de un documental y la posterior participación en foro 	

Número de la Unidad	Resultado de Aprendizaje al que contribuye la Unidad	Nombre de la Unidad	Duración en semanas
2	2	Requerimientos nutricionales	3
Contenidos		Indicadores de logro	
<ul style="list-style-type: none"> - Componentes de una alimentación saludable. - Requerimientos nutricionales a través del ciclo vital. 		<ol style="list-style-type: none"> 1. Reconoce la alimentación normal y los requerimientos nutricionales a través del ciclo vital, mediante el análisis de desarrollo de un caso clínico. 2. Identifica los componentes del gasto energético. 	

Número de la Unidad	Resultado de Aprendizaje al que contribuye la Unidad	Nombre de la Unidad	Duración en semanas
3	3	Evaluación del Estado Nutricional	3
Contenidos		Indicadores de logro	
<ul style="list-style-type: none"> - Evaluación del estado nutricional objetiva: antropometría, exámenes bioquímicos. - Evaluación del estado nutricional subjetiva: estudios alimentarios, signos clínicos, tamizaje nutricional. 		<ol style="list-style-type: none"> 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, mediante la realización de un informe nutricional. 6. Genera un diagnóstico nutricional integrado, integrando componentes objetivos y subjetivos de la evaluación del estado nutricional aplicados al desarrollo de un caso clínico. 	

Número de la Unidad	Resultado de Aprendizaje al que contribuye la Unidad	Nombre de la Unidad	Duración en semanas
4	4 y 5	Patologías con Componente Nutricional	4
Contenidos		Indicadores de logro	
<ul style="list-style-type: none"> - Enfermedades crónicas no transmisibles (ECNT). Cáncer. Malnutrición por exceso. Problemas en la lactancia materna. 		<ol style="list-style-type: none"> 1. Identifica el rol de la nutrición y alimentación en diferentes etapas del ciclo vital. 2. Identifica el rol de la nutrición y alimentación en situaciones patológicas frecuentes. 3. Genera propuesta de intervención integral médica – nutricional en pacientes de riesgo y/o interés nutricional 4. 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. 	

Número de la Unidad	Resultado de Aprendizaje al que contribuye la Unidad	Nombre de la Unidad	Duración en semanas
5	6	Programas de Salud Pública con Componente Nutricional	6
Contenidos		Indicadores de logro	
<ul style="list-style-type: none"> - Programas alimentarios ministeriales (PNAC, PACAM, Fortificación alimentos). - Ley de etiquetado nutricional. - Política nacional de alimentación y nutrición. 		<ol style="list-style-type: none"> 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. Metodologías, Evaluaciones y Requisitos de Aprobación

Metodologías y Recursos de Enseñanza - Aprendizaje	Evaluaciones del Curso y Requisitos de Aprobación
<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 diferentes contenidos de la asignatura para estudio autónomo.</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.</p>	<p>CERTÁMENES.</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 final. <p>ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Se realizarán evaluaciones formativas o sumativas (talleres, trabajos prácticos y tareas) en algunas cátedras. El promedio de las evaluaciones sumativas tendrá una ponderación total del 40% para la nota final. - Se evaluará la participación e interacción en el foro durante 2 actividades en el transcurso del semestre, con una ponderación del 10% para la nota final. <p>PONDERACIÓN NOTA FINAL.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Certámenes (E1 y E2): 50%, c/u tendrá igual ponderación. - Actividades Complementarias: 50%. <p>Observaciones: Los talleres (3) y foros (2) serán evaluados mediante rúbricas o pautas de cotejo, que serán socializadas previamente con los/as estudiantes</p>

<p>Foros: actividad individual de participación en foros para la discusión de temáticas.</p>	<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. <p>EVALUACIONES RECUPERATIVAS.</p> <p>Las evaluaciones recuperativas de la asignatura serán en modalidad oral.</p> <p>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. En caso de encontrarse con nota de reprobación tendrán la posibilidad de rendir un examen oral para alcanzar la nota de aprobación del curso. En caso de rendir examen de la asignatura, éste ponderará un 30% de la nota final.</p> <p>NOTA FINAL: 70% Nota de presentación + 30% Nota examen</p> <p>*Las actividades, cantidad de actividades y ponderaciones podrían cambiar durante el transcurso del semestre, en función de la evolución de la crisis sanitaria producto del COVID-19 y otras situaciones del contexto político, social y/o académico. En caso de cambios éstos serán informados con la debida anticipación.</p> <p>NOTAS:</p> <ul style="list-style-type: none">- 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 46 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). <p>Requisitos de aprobación:</p> <ul style="list-style-type: none">- Asistencia 100% a las actividades prácticas- Nota mínima de aprobación 4,0.
---	---

4. Bibliografía

Bibliografía Fundamental-Obligatoria

- Hernández, R.I.E., Correa, S.M.M., & Correa, J.L.M. (2018). Nutrición y salud. 3ª edición. Editorial Manual Moderno.

Bibliografía Complementaria

- Cornejo, V., Cruchet, S. (2014) Nutrición en el ciclo vital. Editorial Mediterráneo Ltda.
- 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 (2016) Orientaciones Técnicas para la Atención en Clínicas de Lactancia Materna, Chile Crece Contigo.
- MINSAL (2017) Manual Operativo de Lactancia Materna, Chile Crece Contigo.
- 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.

5. Calendarización de actividades semana a semana

UNIDAD I: Alimentos y Nutrientes				
Semana / Fecha*	Contenidos y Metodología	Actividades de enseñanza y aprendizaje		Actividades de evaluación diagnóstica, formativa y/o sumativa
		Tiempo sincrónico / presencial en hrs	Tiempo asincrónico / no presencial en hrs (trabajo autónomo del o la estudiante)	
Semana 1 25/08/2021	Tiempo sincrónico Contenido: - Presentación del programa de asignatura. - Introducción a la asignatura y diagnóstico nutricional en Chile. Metodología: - Inicio: Evaluación diagnóstica - Desarrollo: Clase expositiva - Cierre: Identificación de conceptos principales mediante Mentimeter	3 hr	2 hr	Evaluación Diagnóstica no calificada – Identificación de conceptos principales
	Tiempo asincrónico - Revisión de lectura obligatoria			
Semana 2 01/09/2021	Tiempo sincrónico Contenido: - Introducción a la nutrición. - Conceptos en alimentación y nutrición. Metodología: - Inicio: activación de conocimientos previos mediante Lluvia de ideas - Desarrollo: Clase expositiva - participativa	3 hr	2 hr	Evaluación Formativa no calificada – Identificación de conceptos importantes

	<ul style="list-style-type: none"> - Cierre: Creación de nube de conceptos importantes mediante Mentimeter 			
	<p>Tiempo asincrónico</p> <ul style="list-style-type: none"> - Revisión de cápsula informativa 			
UNIDAD II: Requerimientos Nutricionales				
Semana / Fecha	Contenidos y Metodología	Actividades de enseñanza y aprendizaje		Actividades de evaluación diagnóstica, formativa y/o sumativa
		Tiempo sincrónico / presencial en hrs	Tiempo asincrónico / no presencial en hrs (trabajo autónomo del o la estudiante)	
<p><i>Semana 3</i> 08/09/2021</p>	<p>Tiempo sincrónico Contenido: - Tabla de Composición Química de los alimentos. - Guías Alimentarias.</p> <p>Metodología: - Inicio: evaluación sumativa mediante Control de ingreso 1 por U-campus - Desarrollo: Clase expositiva - participativa - Cierre: Preguntas de aplicación mediante Mentimeter</p>	3 hr	2 hr	Evaluación Sumativa – Control de ingreso 1 (ponderará el 5% de la asignatura)
	<p>Tiempo asincrónico</p> <ul style="list-style-type: none"> - Revisión de cápsula informativa y/o - Revisión de lectura obligatoria 			
15/09/2021	Primera semana de Receso Docente Extraordinario Semestre 2021-20			

<i>Semana 4</i> 22/09/2021	<p>Tiempo sincrónico Contenido: - Componentes de una alimentación saludable.</p> <p>Metodología -Inicio: activación de conocimientos previos mediante Kahoo - Desarrollo: Clase expositiva - participativa - Cierre: Identificación de conceptos claves mediante Jamboard</p>	3hrs	2hrs	Evaluación Formativa no calificada – Identificación de conceptos claves
<i>Semana 5</i> 29/09/2021	<p>Tiempo asincrónico - Revisión de material (lectura y video/documental) para el desarrollo del foro - Auto aplicación encuesta sobre Seguridad Alimentaria</p>	3 hr	2 hr	Evaluación Sumativa – Foro 1 (ponderará el 5% de la nota de la asignatura)
	<p>Tiempo asincrónico - Participación en Foro 1 de la asignatura</p>			
UNIDAD III: Evaluación del Estado Nutricional				
Semana / Fecha*	Contenidos y Metodología	Actividades de enseñanza y aprendizaje		Actividades de evaluación diagnóstica, formativa y/o sumativa
		Tiempo sincrónico / presencial en hrs	Tiempo asincrónico / no presencial en hrs (trabajo autónomo del o la estudiante)	

<p><i>Semana 6</i> 06/10/2021</p>	<p>Tiempo sincrónico Contenido: -Evaluación del estado nutricional objetiva: antropometría, exámenes bioquímicos.</p> <p>Metodología: - Inicio: Discusión guiada relativa al desarrollo del Foro 1 - Desarrollo: Clase expositiva – participativa (1 h 30'), Desarrollo de taller grupal (1 h 30') - Cierre: Discusión grupal</p>	<p>3 hr</p>	<p>2 hr</p>	<p>Evaluación Sumativa - Taller grupal 1 (ponderará el 10% de la asignatura)</p>
<p></p>	<p>Tiempo asincrónico - Desarrollo y entrega de taller grupal 1</p>			
<p>13/10/2021</p>	<p align="center">Segunda semana de Receso Docente Extraordinario Semestre 2021-20</p>			
<p><i>Semana 7</i> 20/10/2021</p>	<p>Tiempo sincrónico Contenido: -Evaluación del estado nutricional subjetiva: estudios alimentarios, signos clínicos, tamizaje nutricional.</p> <p>Metodología: - Inicio: activación de conocimientos previos mediante Kahoot - Desarrollo: Clase expositiva – participativa + Aplicación de ejercicios sobre evaluación del estado nutricional subjetiva - Cierre: Creación de mapa conceptual</p>	<p>3 hr</p>	<p>2 hr</p>	<p>Evaluación Formativa no calificada – Ejercicios de evaluación del estado nutricional subjetiva</p>
<p></p>	<p>Tiempo asincrónico - Revisión de cápsula informativa - Revisión de lectura obligatoria</p>			
<p><i>Semana 8</i> 27/10/2021</p>	<p>Tiempo sincrónico - Certamen 1 (semana 1 a 7): evaluación de carácter individual (preguntas de desarrollo y selección múltiple)</p>	<p>3 hr</p>	<p>2 hr</p>	<p>Evaluación Sumativa – Certamen 1 (ponderará)</p>

	Tiempo asincrónico - Revisión de lectura obligatoria			el 25% de la nota de la asignatura)
UNIDAD IV: Patologías con componente nutricional				
Semana / Fecha*	Contenidos y Metodología	Actividades de enseñanza y aprendizaje		Actividades de evaluación diagnóstica, formativa y/o sumativa
		Tiempo sincrónico / presencial en hrs	Tiempo asincrónico / no presencial en hrs (trabajo autónomo del o la estudiante)	
<i>Semana 9</i> <i>03/11/2021</i>	<p>Tiempo sincrónico Contenido: - Enfermedades crónicas no transmisibles (ECNT).</p> <p>Metodología: - Inicio: activación de conocimientos previos mediante Kahoot - Desarrollo: Clase expositiva – participativa - Cierre: Preguntas de reflexión mediante Mentimeter</p>	<i>3 hr</i>	<i>2 hr</i>	Evaluación Formativa no calificada– Identificación de conceptos importantes
	<p>Tiempo asincrónico - Revisión de cápsula informativa - Revisión de lectura obligatoria</p>			

<p><i>Semana 10</i> <i>10/11/2021</i></p>	<p>Tiempo Sincrónico Contenido: - Cáncer - Malnutrición por exceso. - Problemas en la lactancia materna.</p> <p>Metodología: - Inicio: activación de conocimientos previos mediante Kahoot - Desarrollo: Clase expositiva – participativa - Cierre: Preguntas de aplicación, resolución de casos clínicos, mediante Mentimeter</p>	<p><i>3 hr</i></p>	<p><i>2 hr</i></p>	<p>Evaluación Sumativa – Foro 2 (ponderará el 5% de la nota de la asignatura)</p>
	<p>Tiempo asincrónico - Participación en Foro 2 de la asignatura - Revisión de cápsula informativa</p>			
<p><i>Semana 11</i> <i>17/11/2021</i></p>	<p>Sincrónico Contenido: - Proceso de asistencia nutricional para patologías con componente nutricional</p> <p>Metodología: - Inicio: activación de conocimientos previos mediante Kahoot - Desarrollo: Clase expositiva – participativa (45’), ejercicios de aplicación (30’), Desarrollo de taller grupal (1 h 30’) - Cierre: Discusión grupal</p>	<p><i>3 hr</i></p>	<p><i>2 hr</i></p>	<p>Evaluación sumativa – Taller grupal 2 (ponderará el 10% de la asignatura)</p>
	<p>Tiempo asincrónico - Desarrollo y entrega de taller grupal 2</p>			
	<p>Tiempo sincrónico Contenido:</p>	<p><i>3 hr</i></p>	<p><i>2 hr</i></p>	<p>Evaluación Formativa no calificada –</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - Educación alimentario nutricional para patologías con componente nutricional <p>Metodología:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Inicio: activación de conocimientos previos mediante lluvia de ideas - Desarrollo: Clase expositiva – participativa, revisión de estrategias educativo-publicitarias - Cierre: Creación de nube de conceptos claves mediante Mentimeter 			<p>Identificación de conceptos claves</p>
	<p>Tiempo asincrónico</p> <ul style="list-style-type: none"> - Revisión de lectura obligatoria - Revisión de cápsula informativa 			

UNIDAD V: Programas de Salud Pública con Componente Nutricional

Semana / Fecha*	Contenidos y Metodología	Actividades de enseñanza y aprendizaje		Actividades de evaluación diagnóstica, formativa y/o sumativa
		Tiempo sincrónico / presencial en hrs	Tiempo asincrónico / no presencial en hrs (trabajo autónomo del o la estudiante)	

<p><i>Semana 12</i> <i>24/11/2021</i></p>	<p>Tiempo sincrónico Contenido: - Programas alimentarios ministeriales (PNAC, PACAM, Fortificación alimentos). Metodología: - Inicio: evaluación sumativa mediante control de ingreso 2 por U-campus - Desarrollo: Clase expositiva – participativa, ejercicios de aplicación sobre programas alimentarios ministeriales - Cierre: Identificación de conceptos claves mediante Jamboard</p>	<p>3 hr</p>	<p>2 hr</p>	<p>Evaluación Sumativa – Control de ingreso 2 (ponderará el 5% de la asignatura)</p>
	<p>Tiempo asincrónico - Revisión de lectura obligatoria</p>			
<p><i>Semana 13</i> <i>01/12/2021</i></p>	<p>Tiempo sincrónico Contenido: - Ley de etiquetado nutricional. - Política nacional de alimentación y nutrición. Metodología: - Inicio: Discusión guiada relativa al desarrollo del control de ingreso 2 - Desarrollo: Clase expositiva – participativa (2 h), Desarrollo de taller grupal (1 h) - Cierre: Creación de mapa conceptual grupal</p>	<p>3 hr</p>	<p>2 hr</p>	<p>Evaluación Sumativa – Taller grupal 3 integrativo (ponderará el 10% de la asignatura)</p>
	<p>Tiempo asincrónico - Desarrollo y entrega de taller grupal 3</p>			
<p><i>Semana 14</i> <i>08/12/2021</i></p>	<p style="text-align: center;">Feriado legal</p>			

<i>Semana 15</i> <i>15/12/2021</i>	Tiempo sincrónico - Certamen 2 (semana 09 a 13)	<i>3 hr</i>	<i>2 hr</i>	Evaluación Sumativa – Certamen 2 (ponderará el 25% de la nota de la asignatura)
<i>Semana 16</i> <i>22/12/2021</i>	Tiempo sincrónico - Evaluaciones recuperativas	<i>3 hr</i>	<i>2 hr</i>	Evaluación Sumativa – Corresponden a cada evaluación pendiente que tengan las/os estudiantes, en modalidad oral (ponderará de manera diferenciada según actividad a recuperar)
<i>29/12/2021</i>	Tercer Receso Docente y Administrativo			
<i>Semana 17</i> <i>05/01/2022</i>	Tiempo sincrónico - Examen de la asignatura	<i>3 hr</i>	<i>2 hr</i>	Evaluación Sumativa - Examen de carácter sumativo y en modalidad oral (ponderará el 30% de la asignatura)
<i>Semana 18</i> <i>12/01/2022</i>	Cierre administrativo de asignatura	<i>3hrs</i>		Envío Acta de notas

*Se deben identificar las semanas (con fecha) de receso estudiantil

Elaborado por	Revisado por
Estefanía González Cáceres	
Fecha de entrega	Fecha de revisión
12 de Agosto 2021	