
PROCESO DE INNOVACIÓN CURRICULAR 2021 ORIENTACIONES CURRICULARES

NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Octubre 2021

9. ORIENTACIONES CURRICULARES

Para realizar el cálculo que permita establecer la cantidad de periodos, asociados a trabajo directo entre estudiantes y docentes, en coherencia con la cantidad de créditos con los que cuenta cada actividad curricular, se sugiere para una organización interna lo siguiente:

Cantidad de Créditos	Valor del Crédito	Total de Horas Semestre	40 %	60%	Horas de trabajo directo con estudiante en 16 semanas	Total Periodos Semana
2	27	54	21,6	32,4	1,35	2
3	27	81	32,4	48,6	2,02	
4	27	108	43,2	64,8	2,7	
5	27	135	54,0	81,0	3,37	4
6	27	162	64,8	97,2	4,05	
7	27	189	75,6	113,4	4,72	
8	27	216	86,4	129,6	5,4	

Las actividades curriculares del eje disciplinar deberán contemplar un máximo de 30 estudiantes por sección para actividades teóricas y 10 estudiantes para actividades prácticas, en laboratorio o en terreno, para propiciar resultados de aprendizajes y desarrollo de competencias adecuados.

Actividad Curricular Disciplinar teórico-práctica 30 estudiantes por sección	Actividad Curricular Disciplinar teórico-práctica 10 estudiantes por sección
<ul style="list-style-type: none"> ● Introducción a la nutrición y Dietética ● Alimentos ● Tecnología y análisis de los alimentos ● Bases de la nutrición en el ser humano ● Psicología de la alimentación ● Alimentos procesados ● Fisiología y fisiopatología específica ● Seguridad e inocuidad alimentaria ● Alimentación durante la etapa adulta ● Abordaje ambulatorio dietoterapéutico en adultos. ● Procesos de gestión en servicio de alimentación 	<ul style="list-style-type: none"> ● Evaluación nutricional adulto y persona mayor ● Técnicas culinarias ● Evaluación nutricional materno-infantil ● Módulo de integración inicial ● Módulo de integración final

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ● Alimentación durante la etapa infanto juvenil ● Abordaje hospitalario dietoterapéutico en adultos ● Gestión aplicada a la producción alimentaria ● Nutrición en deportistas y personas activas ● Promoción de la salud ● Abordaje dietoterapéutico infanto juvenil ● Nuevas tendencias en alimentación y nutrición ● Emprendimiento en alimentación y nutrición | |
|--|--|

Requerimiento de laboratorios para implementación de innovación curricular

- **Laboratorio de técnicas culinarias de 150 m²:** Técnicas culinarias, Módulo de integración inicial, Alimentos, Tecnología y análisis de los alimentos, Seguridad e inocuidad alimentaria, Alimentación durante la etapa adulta y de persona mayor, Abordaje dietoterapéutico en adultos y personas mayores a nivel ambulatorio, Alimentación durante la etapa infanto juvenil, Abordaje dietoterapéutico en adultos y personas mayores a nivel hospitalario, Abordaje dietoterapéutico infanto juvenil, Módulo de integración final
- **Laboratorio de evaluación nutricional de 50 m²:** Evaluación nutricional adulto y adulto mayor, Evaluación nutricional infanto juvenil, Módulo de integración inicial, Módulo de integración final, Nutrición deportiva y abordaje nutricional para deportistas y personas físicamente activas
- **Laboratorio de atención a la comunidad de 30 m² (debe tener lavamanos):** Evaluación nutricional adulto y adulto mayor, Evaluación nutricional infanto juvenil, Módulo de integración inicial, Alimentación durante la etapa adulta y de persona mayor, Abordaje dietoterapéutico en adultos y personas mayores a nivel ambulatorio, Alimentación durante la etapa infanto juvenil, Abordaje dietoterapéutico en adultos y personas mayores a nivel hospitalario, Abordaje dietoterapéutico infanto juvenil, Módulo de integración final
- Se necesita de una jornada completa para la gestión de los laboratorios, en cuanto a la coordinación de utilización de los espacios, inventarios, calibración y mantenimiento de instrumentos, registros de préstamos de material, etc.

10. EVALUACIÓN DE CICLOS FORMATIVOS

I. Certificación Bachiller en Nutrición y Dietética:

La evaluación integradora que garantiza en el estudiante la correcta adquisición de las competencias transversales y disciplinares asociadas a los IV primeros semestres de las carreras de la salud de la facultad de Cs de la Salud de la Universidad de Playa Ancha, necesarias para obtener la certificación del bachiller, se realizará al final del cuarto semestre y consistirá en una evaluación clínica objetiva estructurada (ECO).

Objetivo: Evaluar el desempeño del estudiante en distintos escenarios asociados al abordaje de casos clínicos, donde demuestra el desarrollo de las competencias adquiridas en el avance curricular hasta el cuarto semestre.

Desempeños esperados en el estudiante:

1. Describe características y beneficios de los alimentos naturales y procesados según cada situación planteada.
2. Justifica las medidas de prevención y tratamiento de los agentes patógenos transmitidos por los alimentos asociados a cada caso expuesto.
3. Describe los principales mecanismos de deterioro bioquímico y organoléptico de los alimentos, sus correctos métodos de conservación y técnicas de análisis aplicables a los alimentos según la situación planteada.
4. Menciona cada uno de los procedimientos de las técnicas culinarias asociados a distintas preparaciones según el caso expuesto.
5. Determina la técnica y el correcto procedimiento antropométrico para la evaluación nutricional integral según cada usuario.
6. Realiza una correcta evaluación nutricional de adulto o persona mayor, utilizando correctamente las normas vigentes y emite un correcto diagnóstico nutricional integral según cada usuario y caso.
7. Relaciona las principales funciones fisiológicas y/o alteraciones fisiopatológicas según cada situación planteada.
8. Demuestra una adecuada integración de los conocimientos biológicos, bioquímicos fisiológicos relacionados con las funciones del agua y macronutrientes según cada caso planteado.
9. Analiza la relación de los micronutrientes y otros compuesto alimentarios con los procesos fisiológicos y/o fisiopatológicos según cada caso planteado.

Tipo de estaciones de evaluación del estudiante:

- Dinámicas, casos con pacientes estandarizados.
- Estáticas mediante la explicación de un caso en un contexto predeterminado por la comisión evaluadora, con una problemática donde el estudiante debe justificar sus respuestas.

Número de estaciones:

- Dinámicas, dos que contemplen la evaluación de la aplicación de las técnicas antropométricas de adulto y persona mayor respectivamente con casos de pacientes estandarizados.
- Estáticas, dos, que consideran dos casos buzón asociados a desempeños del área de fisiología-fisiopatología, nutrientes, alimentos y técnicas culinarias.

Tiempo asociado a la permanencia del estudiante en cada estación:

- Estaciones dinámicas se dispondrá de 7 minutos por estación (5 minutos para actividad procedimental y 2 minutos para retroalimentación).
- Estaciones estáticas se dispondrá de 15 minutos por estación (13 minutos para actividad procedimental y 2 minutos para retroalimentación).

Recurso humano asociado al proceso de evaluación: Todas las estaciones deben incluir al evaluador (docente parte del equipo organizador).

- En el caso de las estaciones dinámicas se considera un paciente estandarizado.
- Se debe considerar a un colaborador responsable del tiempo de cada estación.

Recursos físicos:

- Estaciones dinámicas se debe considerar balanza mecánica, tallímetro, cinta métrica, caliper, camilla, mesa auxiliar, biombo, dispensador de papel.
- Estaciones estáticas se debe considerar sillas, mesa auxiliar y material de escritorio para resolución de los casos.

Recurso material: Según el tipo de estación se debe considerar instrumento de evaluación, escala de notas, alcohol gel, basurero, alcohol, algodón, lápiz dérmico, material de escritorio.

Instrumento de evaluación:

El equipo de académicos a cargo de las evaluaciones serán los docentes responsables de las actividades curriculares cuyas competencias son evaluadas en este ECOE y serán ellos quienes definan las técnicas antropométricas a evaluar en las estaciones dinámicas que estarán presentes en esta evaluación, incorporen a docentes evaluadores y formulen los casos pertinentes a cada estación tanto estática como dinámica. Se sugiere por tema de tiempos que se realicen dos circuitos, uno asociado a las estaciones estáticas y otro a las dinámicas.

- Estaciones dinámicas, se sugiere una lista de cotejo que permita identificar la presencia o ausencia de una determinada conducta en el estudiante evaluado y posibilita la evaluación

de aprendizajes procedimentales. Los criterios para evaluar serán actitudinales y disciplinares. Se debe detallar claramente los pasos que se deben seguir para la correcta realización del procedimiento, dependiendo del caso a desarrollar en cada estación.

- Estaciones estáticas al corresponder a un caso buzón, las respuestas serán depositadas en un sobre que se someterá a verificación con la pauta de respuestas correctas esperadas para los casos planteados, para así obtener la puntuación y calificación por parte del docente evaluador.

Para la obtención de la certificación del ciclo de Bachiller el estudiante deberá aprobar cada una de las 4 estaciones incorporadas en este ECOE.

En el caso de reprobado alguna, podrá repetirla en una segunda y única instancia al inicio del siguiente semestre.

II. Certificación de grado académico de Licenciatura en Nutrición y dietética:

La evaluación integradora para la certificación del ciclo de licenciado, se realizará al final del octavo semestre y consistirá en una evaluación clínica objetiva estructurada (EEOE).

Objetivo: Evaluar el desempeño del estudiante en las áreas de desempeño profesional (gestión de servicios de alimentación, Atención nutricional, educación y promoción en salud, y abordaje dietoterapéutico) respecto a la resolución de problemáticas alimentario-nutricionales, considerando diversos contextos: individual, grupal, colectivo, y sus características particulares de cada caso.

Desempeños esperados en el estudiante:

1. Realizar una atención nutricional integral a un usuario, siendo capaz de intervenir a lo largo del ciclo vital, considerando antecedentes antropométricos, bioquímicos y contexto particular del paciente previamente estandarizado.
2. Desarrollar un plan de alimentación que demuestre un adecuado abordaje de estrategias de intervención nutricional acorde a la realidad de cada caso que contribuya a mantener y/o potenciar el buen estado de salud del individuo.
3. Estructurar un plan de tratamiento dietoterapéutico asociado a un diagnóstico nutricional integrado que permita desarrollar estrategias de intervención nutricional acorde a la necesidad de cada caso a lo largo del ciclo vital contribuyendo con ello a la recuperación del estado de salud del individuo.
4. Prioriza aquellos procedimientos que favorezcan la correcta gestión de los recursos humanos y económicos en servicios de alimentación colectiva, basados en la normativa de salud vigente a nivel país, atinente a cada caso, asegurando la calidad e inocuidad de los alimentos.

Tipo de estaciones de evaluación del estudiante:

- Dinámicas, casos con pacientes estandarizados.
- Estáticas, mediante la explicación de un caso en contexto, con una problemática donde el estudiante debe justificar su respuesta.

Número de estaciones:

- Dinámicas, dos, que contemplen la evaluación de Atención nutricional, educación y promoción en salud (desempeños 1 y 2) y abordaje dietoterapéutico (desempeños 1 y 3) respectivamente con un caso con paciente estandarizado.
- Estática, una, donde se considera un caso buzón asociado a gestión de servicios de alimentación (desempeño 4).

Tiempo asociado a la permanencia del estudiante en cada estación:

Se dispondrá de 15 minutos por estación (13 minutos para actividad procedimental y 2 minutos para retroalimentación).

Recurso humano asociado al proceso de evaluación:

Todas las estaciones deben incluir al evaluador (docente) y además en las estaciones dinámicas un paciente estandarizado. Se debe considerar a un colaborador responsable del tiempo de cada estación.

Recursos físicos:

- Estaciones dinámicas se debe considerar balanza mecánica, tallímetro, cinta métrica, caliper, camilla, mesa auxiliar, silla, biombo, dispensador de papel.
- Estación estática se debe considerar sillas, mesa auxiliar y material de escritorio para resolución de los casos.

Recurso material: Según el tipo de estación se debe considerar instrumento de evaluación, escala de notas, alcohol gel, basurero, alcohol, algodón, lápiz dérmico, material de escritorio.

Instrumento de evaluación: El equipo de académicos a cargo de las evaluaciones serán los docentes responsables de las actividades curriculares cuyas competencias son evaluadas en este ECOE y serán ellos quienes incorporen a docentes evaluadores y formulen los casos pertinentes a cada estación tanto estática como dinámica. Se sugiere por tema de tiempos que se realicen dos circuitos, uno asociado a las estaciones estáticas y otro a las dinámicas.

- Estaciones dinámicas, con pacientes estandarizados, donde el desempeño del estudiante será evaluado con una rúbrica de desempeño, que considera aspectos actitudinales y disciplinares dependiendo de cada caso. Los criterios se describen de manera gradual considerando los niveles de desempeño esperado como ideal (logrado), hasta lo mínimo (o insatisfactoriamente logrado) observado ante la resolución del caso. La puntuación entre los aspectos actitudinales y disciplinares difiere otorgando un porcentaje mayor a lo disciplinar.
- Estaciones estáticas, al corresponder a un caso buzón, las respuestas serán depositadas en un sobre que se someterá a verificación con la pauta de respuestas correctas esperadas para los casos planteados, para así obtener la puntuación y calificación por parte del docente evaluador.

Para la obtención de la certificación del ciclo de Licenciado en Nutrición y Dietética el estudiante deberá aprobar cada una de las 4 estaciones incorporadas en este ECOE. En el caso de reprobación alguna, podrá repetirla en una segunda y única instancia al inicio del siguiente semestre.

Certificación de síntesis profesional:

Para la obtención de la certificación de la síntesis profesional el estudiante deberá aprobar la actividad curricular seminario de título final, cuya instancia de evaluación es la defensa del seminario de título ante una comisión de académicos conformada por el docente guía de seminario, el docente informante, el docente especialista y el ministro de fe.

Para acceder a esta actividad el estudiante deberá haber aprobado satisfactoriamente todas las actividades curriculares de la formación profesional de los 10 semestres que conforman la malla de formación profesional del Nutricionista de la Universidad de Playa Ancha.

11. ORIENTACIONES CURRICULARES PRÁCTICA PROFESIONAL

Descripción

- El programa de esta actividad curricular contempla 10 SCT
- El módulo tendrá una duración de 7 semanas de lunes a jueves, en jornada completa.
- La semana 8 de cada módulo, el estudiante deberá defender frente a una comisión el examen respectivo del área de prácticas que se encuentre realizando.
- Las prestaciones y actividades se deben ajustar a la realidad de cada centro de prácticas, respetándose los conocimientos mínimos exigidos por cada programa de prácticas.

Evaluación

- La lista de cotejo y la exposición tendrán una ponderación del 20% de la nota final de esta actividad curricular.
- El examen tendrá una ponderación del 80% de la nota final de esta actividad curricular y será rendido frente a una comisión de mínimo tres docentes.
- Los disentimientos, suspensiones o abandonos serán motivo de reprobación por inasistencia.

Asignación de centros de prácticas

- La asignación de los centros de práctica profesional se realizará por sorteo al inicio de cada semestre.
- Una vez asignados los centros de práctica profesional, contarán con 1 semana para coordinar cambios entre los mismos estudiantes, luego de lo cual el estudiante no podrá hacer cambios, salvo en situaciones de fuerza mayor, que deberá acreditar. En caso de ser necesario un cambio, la reasignación quedará sujeta a la disponibilidad de cupos.
- Si se estima que un centro de práctica profesional no cuenta con las condiciones para recibir estudiantes o alguno de los centros de práctica profesional, teniendo estudiantes planificados para su ingreso, por fuerza mayor decide no recibir estudiantes, se reasignará al estudiante en un nuevo centro de práctica profesional en la medida que haya cupos disponibles o se logre conseguir un nuevo centro de práctica profesional. Se comprende que esto obedece a situaciones que están fuera del manejo de la coordinación de prácticas de la carrera.

Sobre guías y supervisores de prácticas

- Respecto de los guías de prácticas: Debido a que existen centros en los cuales no hay nutricionistas y corresponden a campos clínicos de interés de la carrera, en tales casos será necesario proceder a la contratación de un profesional con mínimo 22 horas para realizar esta función.
- Respecto de los supervisores: Los supervisores cuentan con 1,5 horas directas semanales por estudiante para realizar esta función; debido a que las supervisiones no sólo requieren observación en terreno sino que además la revisión de informes, tareas, avances, revisión de casos clínicos, realización de examen, entre otros, es que se hace necesario incluir dentro de la carga 1,5 horas indirectas para desarrollar estas múltiples funciones.
- Además, es fundamental que los docentes que sean asignados a realizar supervisiones sobre los límites del Gran Valparaíso¹, cuya situación signifique un traslado mayor a 1 hora de ida y 1 hora de vuelta, se deberá sumar 1,5 horas directas por estudiante, a la carga académica, para cubrir el tiempo de traslado que significará realizar esta supervisión; quedando de la siguiente forma:

Horas directas	Horas directas adicionales por traslado		Horas indirectas
	Dentro del Gran Valparaíso	Fuera del Gran Valparaíso	
1,5	0	1,5	1,5

¹ Se entiende como Gran Valparaíso a la conurbación de las ciudades de Valparaíso, Viña del Mar, Placilla de Peñuelas, Concón, Quilpué y Villa Alemana.