Universidad Andrés Bello

**APRUEBA NUEVO TEXTO DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA CARRERA NUTRICIÓN Y DIETÉTICA MENCIÓN EN GESTIÓN Y CALIDAD**

**RECTORIA**

**D.U. N.º** 2519 - 2018

**Santiago,** 22 de Enero de 2018

**TENIENDO PRESENTE:** La proposición de la Dirección de Escuela de Nutrición y Dietética, la aprobación favorable del Decano y del Consejo de Facultad de Medicina respecto de efectuar ajustes necesarios al D.U.N°2380/2016; incorporando tributación explicita de resultados de aprendizaje del perfil de egreso a cada programa de estudios, equivalencias de programas de asignaturas de Inglés, además de ajustes de requisitos de asignaturas y de digitalización observados por la Dirección General de Docencia; la conveniencia de elaborar un nuevo texto de plan de estudios, incorporando modificaciones, con el objetivo de facilitar su aplicación. La opinión favorable del Vicerrector Académico y el pronunciamiento del Consejo Superior el día 13 de diciembre de 2017.

**VISTOS:** Las facultades que me confiere la reglamentación vigente.

**D E C R E T O**

Apruébese el nuevo texto del plan de estudios de la Carrera Nutrición y Dietética Mención Gestión y Calidad de la Facultad de Medicina, y que entrará en vigencia el primer semestre del año 2018.

**Plan de Estudios**
**Carrera Nutrición y Dietética Mención Gestión y Calidad**

**TITULO PRIMERO**
**Fundamentos, Justificación y Objetivos**

**Artículo 1º** La misión de la Escuela de Nutrición y Dietética es la de formar nutricionistas de excelencia, con sólidas bases científicas y éticas, pensamiento crítico, capacidad de liderazgo y actitud innovadora, para abordar las necesidades alimentario – nutricionales de la población considerando su contexto económico, cultural y epidemiológico sustentado en



Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

un alto compromiso social y trabajo en equipo; con un sello distintivo en el ámbito de la gestión. Los propósitos de la Escuela de Nutrición y Dietética se expresan en su misión y perfil de egreso, elaborados en concordancia con los principios de la Universidad Andrés Bello y el Plan Estratégico de la Facultad de Medicina en la cual se encuentra inserta, y son los de "Formar profesionales nutricionistas con un alto nivel de competencias en las ciencias de alimentación y nutrición; con mención en gestión y calidad, los que se distinguirán por su visión integradora, vocación de servicio, trabajo en equipo, empatía, capacidad de adaptación al medio y a los recursos disponibles; contribuyendo a mejorar la salud nutricional y calidad de vida de las personas, familias y comunidades; con la participación de un equipo humano de excelencia técnica, con capacidad de liderazgo, responsable, ético y comprometido en el mejoramiento continuo".

**Artículo 2º** Esta actualización curricular obedeció a la necesidad de evaluar y actualizar el curriculum de la carrera de acuerdo a las exigencias del medio externo, en conjunto con la opinión de nuestros egresados, académicos y estudiantes. El plan de estudios que se propone enmarca el curriculum en el modelo educativo de la Universidad Andrés Bello, considerando los tres pilares: educación centrada en el estudiante, valores institucionales e innovación. Logra un sello diferenciador acorde a las exigencias del mundo laboral, considerando que nuestros egresados requieren cada vez mayor preparación en ámbitos relacionados con la gestión, calidad de servicio, liderazgo, competitividad y habilidades transversales en general, además de los aspectos técnicos propios de la profesión. Este nuevo plan de estudios flexibilizará el avance curricular y dará continuidad en la formación de los estudiantes. Considera el sistema de créditos transferibles (SCT-Chile); incorpora nuevas metodologías de aprendizaje que permiten el desarrollo del pensamiento reflexivo y crítico; define resultados de aprendizaje como base para comprobar las competencias que el egresado de Nutrición y Dietética debe demostrar al finalizar el proceso formativo favoreciendo la movilidad e intercambio estudiantil.

**Artículo 3º** La Escuela de Nutrición y Dietética de la Universidad Andrés Bello, centra sus objetivos en la formación del Nutricionista con Mención en Gestión y Calidad, considerando aspectos éticos, humanísticos, sociales, de liderazgo y de manejo técnico científico propio de su especialidad, que lo llevará a hacer un valioso aporte en diversas áreas del ejercicio profesional. Asimismo, tendrá la responsabilidad de mantenerse en persistente proceso de autoaprendizaje, para asegurar el ejercicio de la profesión acorde con un mundo en permanente cambio. La Mención en Gestión y Calidad, permitirá al profesional Nutricionista, enfrentar los diversos procesos que la gestión en alimentación y nutrición involucra, asegurando el cumplimiento de estándares de calidad.



Dirección General de Docencia
Vicerrectoría Académica

Universidad Andrés Bello

**TITULO SEGUNDO**

**Perfil de Egreso y Campo Ocupacional**

**Artículo 4º** El/La Nutricionista de la Universidad Andrés Bello como profesional del área de la salud, sustenta su quehacer en los valores de excelencia, integridad, respeto, pluralismo y responsabilidad social. Su formación está basada en conocimientos científicos, que se desarrollan junto a habilidades comunicativas, tecnologías de la información, pensamiento crítico, idioma inglés, trabajo en equipos multidisciplinarios y liderazgo. Su formación contempla el desarrollo de un conjunto de habilidades que les permite alcanzar los resultados de aprendizaje de formación general, definidos como el sello educativo de la Institución:

- Desarrollar el pensamiento crítico mediante la argumentación, exponiendo a través de un lenguaje oral y escrito adecuado al ámbito académico y profesional, y utilizando un método basado en criterios, hechos y evidencias.
- Relacionar la formación académica con el propio entorno desde un principio de responsabilidad social, considerando la dimensión ética de prácticas y/o discursos cotidianos, y en el ejercicio profesional.
- Elaborar proyectos de investigación con sus respectivas consideraciones éticas, de acuerdo a enfoques metodológicos cuantitativos y/o cualitativos reconocidos por su área disciplinar, utilizando de forma eficaz las tecnologías de la información.
- Desarrollar habilidades comunicativas en el idioma inglés, para desenvolverse en situaciones cotidianas, laborales y académicas.

El sello de la carrera es la formación en Gestión y Calidad, por lo que el Nutricionista de la Universidad Andrés Bello, se caracteriza por sus habilidades en las diferentes áreas de desempeño aplicando gestión y mejoramiento de la calidad y por ser agente de cambio en los hábitos alimentarios de las personas a lo largo de todo el ciclo vital, mediante promoción de estilos de vida saludables, gastronomía saludable, prevención y tratamiento de enfermedades asociadas a la nutrición y como apoyo en la recuperación de otras patologías.

Como Licenciado(a) en Nutrición y Dietética de la Universidad Andrés Bello, es capaz de aplicar los conocimientos de las ciencias básicas y de la alimentación y nutrición, participar en proyectos de intervención nutricional e investigación en el área de la nutrición y dietética.

Nuestro profesional aborda problemáticas asociadas a la alimentación y nutrición humana, con valores ético-humanísticos y sólidas bases científico- técnicas que le permiten cumplir el rol social que se espera de él, participando en investigación orientada a optimizar el manejo alimentario nutricional. Junto a esto, cuenta con las herramientas necesarias para desempeñarse en todos los niveles de atención de salud, así como también en la producción, control de calidad y distribución



Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

de alimentos y preparaciones culinarias en instituciones, organismos y empresas tanto públicas como privadas.

El/La Nutricionista de la Universidad Andrés Bello mención en Gestión y Calidad por su formación recibida, puede desempeñarse en los siguientes ámbitos de acción:

I. **Nutrición Clínica y Comunitaria**
   1. Diagnosticar la situación alimentario nutricional en comunidades e individuos sanos y enfermos durante todo el ciclo vital.
   2. Establecer el manejo alimentario nutricional en comunidades e individuos sanos y enfermos durante todo el ciclo vital, considerando normativas nacionales e internacionales vigentes, evidencias científicas y avances tecnológicos.
   3. Evaluar el manejo alimentario y nutricional en comunidades e individuos sanos y enfermos durante todo el ciclo vital.
   4. Implementar medidas de promoción de hábitos alimentarios saludables y prevención de enfermedades asociadas a la alimentación y nutrición en comunidades e individuos sanos y enfermos durante todo el ciclo vital.
   5. Participar en investigación orientada a optimizar el manejo alimentario nutricional en su área de desempeño.

II. **Alimentación Institucional e Innovación Alimentaria**
   1. Realizar planificación alimentaria nutricional de acuerdo a bases técnicas del servicio de alimentación y nutrición, considerando la normativa vigente.
   2. Asegurar la calidad e inocuidad durante el proceso productivo alimentario.
   3. Participar en la elaboración de productos alimentarios innovadores y saludables enfocados a cubrir necesidades alimentarias nutricionales de diversos grupos de personas.

III. **Gestión y Administración en Alimentación y Nutrición**
   1. Desarrollar planes y programas estratégicos y operativos en su área de desempeño.
   2. Gestionar el mejoramiento continuo de la calidad en su área de desempeño.

**Artículo 5º** Campo ocupacional de la carrera:

El/La Nutricionista puede desempeñarse en Instituciones públicas y privadas de salud y educación, empresas y servicios asociados al área de alimentos y nutrición, cumpliendo funciones de promoción y prevención en salud, asistencial, administrativa, educacional y de investigación. También está capacitado para liderar proyectos de gestión, innovación, comercialización en el área de alimentación y nutrición, realizar investigación y docencia en instituciones de educación superior.



Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

Universidad Andrés Bello

**TITULO TERCERO**

**Grado académico, título profesional, duración de la carrera, evaluación del rendimiento académico y secuencia de las asignaturas**

**Artículo 6º** El Grado Académico de Licenciado(a) en Nutrición y Dietética se obtiene una vez aprobada la totalidad de las asignaturas del plan de estudios establecidas hasta el octavo semestre inclusive. La calificación final del grado académico de Licenciado en Nutrición y Dietética será calculada aplicando el siguiente criterio:

- El 75% corresponderá al promedio ponderado, según créditos UNAB, de todas las asignaturas de la malla curricular establecidas hasta el octavo semestre, excluyendo NUYD066 Integrador I: Integrado de Nutrición y Alimentación I y NUYD085 Integrador II: Integrado de Nutrición y Alimentación II.
- El 10% corresponderá a la calificación obtenida en el integrador I: Integrado de Nutrición y Alimentación I (NUYD066).
- El 15% corresponderá a la calificación obtenida en el integrador II: Integrado de Nutrición y Alimentación II (NUYD085).

**Artículo 7º** La condición de egresado y el título profesional de Nutricionista con Mención en Gestión y Calidad, se obtiene una vez aprobada la totalidad de las asignaturas del plan de estudios establecidas hasta el décimo semestre inclusive. La calificación final será calculada aplicando el siguiente criterio:

- El 40% corresponderá a la calificación del grado académico de licenciado.
- El 60% corresponderá a la calificación promedio de las asignaturas profesionales del Noveno y Décimo semestre con la siguiente ponderación:
  - 20% Internado I: Clínico Adulto e Infantil (código NUYD101)
  - 20% Internado II: Alimentación Institucional e Innovación (código NUYD102)
  - 20% Internado III: Nutrición Comunitaria (código NUYD103)

**Artículo 8º** La duración del programa es de cinco años (10 semestres) con asignaturas que se imparten en modalidad semestral del primer al octavo semestre y anual entre el noveno y décimo semestre (NUYD101, NUYD102, NUYD103).

**Artículo 9º** Para todos los efectos administrativo-académicos, de evaluación y de promoción académica, las actividades académicas se regirán por lo establecido en el Reglamento del Alumno de Pregrado de la Universidad. La evaluación del rendimiento académico de los estudiantes, en cualquiera de sus actividades curriculares conducentes a la obtención de la licenciatura y del título profesional, se expresarán en una escala de 1.0 a 7.0, siendo la nota mínima de aprobación 4.0.



Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

**Artículo 10º** Para tener derecho a examen en las asignaturas adscritas a la Escuela de Nutrición y Dietética, el estudiante deberá presentarse con un promedio ponderado final de cátedra, laboratorio, taller y/o clínicas o cualquier actividad relacionada, igual o superior a 4,0. Para el caso de las asignaturas adscritas a los departamentos, estás se regirán por lo establecido en los respectivos programas.

**Artículo 11º** Las actividades curriculares de la Carrera de Nutrición y Dietética mención Gestión y Calidad, se encuentran distribuidas en secuencia por niveles y cursos, y se implementan en modalidad presencial, semi presencial y *online* en casos específicos. Esta distribución considera requisitos de cada una, las horas cronológicas y pedagógicas con sus respectivos créditos y su distribución por tipo de actividades: teóricas, ayudantías, laboratorios, talleres, terrenos y clínicas cuando corresponda, además de las horas de trabajo autónomo del estudiante. Todas estas especificaciones se señalan en el Artículo 12º.

**Artículo 12º** Malla Curricular expresada tanto en sistema de créditos transferibles (horas cronológicas) como en créditos UNAB (horas pedagógicas):

**A. Créditos Transferibles (SCT-Chile)**

| Primer Semestre | | HORAS DEDICACIÓN | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | DIRECTAS | | | | | | | PERS | CRED | REQUISITOS | |
| CÓDIGO | NOMBRE | TEÓ. | AYUD. | LAB. | TALL. | TERR. | CLÍN. | TOTAL | | | ASIG | CO-REQ |
| NUYD011 | Fundamentos de Alimentación y Nutrición | 1,5 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1,5 | 5,25 | 4 | | |
| NUYD012 | Alimentos | 1,5 | 0 | 0,75 | 1,5 | 0 | 0 | 3,75 | 9 | 8 | | |
| BIOL034 | Biología Celular | 2,25 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2,25 | 2,25 | 3 | | |
| QUIM010 | Química General y Orgánica | 3,75 | 0 | 1,5 | 0 | 0 | 0 | 5,25 | 5,25 | 6 | | |
| FMMP005 | Matemática Elemental | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 3 | 4,5 | 5 | | |
| CEGHC11 | Habilidades Comunicativas | 0 | 0 | 0 | 3 | 0 | 0 | 3 | 3 | 4 | | |
| | TOTALES SEMESTRE | 12 | 0 | 2,25 | 4,5 | 0 | 0 | 18,75 | 29,3 | 30 | | |



Dirección General de Docencia
Vicerrectoría Académica

Universidad Andrés Bello

**Segundo Semestre**

| CÓDIGO | NOMBRE | HORAS DEDICACIÓN | | | | | | | | | REQUISITOS | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | DIRECTAS | | | | | | | PERS | CRED | ASIG | CO-REQ |
| | | TEÓ. | AYUD. | LAB. | TALL. | TERR. | CLÍN. | TOTAL | | | | |
| NUYD021 | Química de los Alimentos | 1,5 | 0 | 0,75 | 0 | 0 | 0 | 2,25 | 10,5 | 8 | QUIM010 Y FMMP005 | |
| BIOL150 | Microbiología | 3 | 0 | 1,5 | 0 | 0 | 0 | 4,5 | 4,5 | 5 | BIOL034 | |
| NUYD022 | Bioquímica Nutricional | 2,25 | 0 | 0 | 0,75 | 0 | 0 | 3 | 10,5 | 8 | QUIM010 | |
| MORF016 | Morfología | 2,25 | 0 | 2,25 | 0 | 0 | 0 | 4,5 | 2,25 | 4 | BIOL034 | |
| ING119 | Inglés I | 4,5 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 4,5 | 4,5 | 5 | | |
| | TOTALES SEMESTRE | 13,5 | 0 | 4,5 | 0,75 | 0 | 0 | 18,75 | 32,3 | 30 | | |

**Tercer Semestre**

| CÓDIGO | NOMBRE | HORAS DEDICACIÓN | | | | | | | | | REQUISITOS | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | DIRECTAS | | | | | | | PERS | CRED | ASIG | CO-REQ |
| | | TEÓ. | AYUD. | LAB. | TALL. | TERR. | CLÍN. | TOTAL | | | | |
| NUYD031 | Técnicas Dietéticas | 0 | 0 | 2,25 | 2,25 | 0 | 0 | 4,5 | 9 | 8 | NUYD021 | |
| NUYD032 | Fisiopatología General y de Sistemas I | 2,25 | 0 | 0 | 1,5 | 0 | 0 | 3,75 | 5,25 | 5 | NUYD022 Y MORF016 | |
| NUYD033 | Higiene y Control de los Alimentos | 1,5 | 0 | 0,75 | 0,75 | 0 | 0 | 3 | 4,5 | 5 | BIOL150 Y NUYD012 | |
| NUYD034 | Psicología y Educación en Salud | 1,5 | 0 | 0 | 0,75 | 0 | 0 | 2,25 | 3,75 | 4 | | |
| SPAB110 | Salud Pública I | 1,5 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1,5 | 3,75 | 3 | FMMP005 Y NUYD011 | |
| ING129 | Inglés II | 4,5 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 4,5 | 4,5 | 5 | ING119 | |
| | TOTALES SEMESTRE | 11,3 | 0 | 3 | 5,25 | 0 | 0 | 19,5 | 30,8 | 30 | | |

**Cuarto Semestre**

| CÓDIGO | NOMBRE | HORAS DEDICACIÓN | | | | | | | | | REQUISITOS | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | DIRECTAS | | | | | | | PERS | CRED | ASIG | CO-REQ |
| | | TEÓ. | AYUD. | LAB. | TALL. | TERR. | CLÍN. | TOTAL | | | | |
| NUYD041 | Bromatología y Tecnología de los Alimentos | 2,25 | 0 | 1,5 | 0 | 0 | 0 | 3,75 | 7,5 | 7 | NUYD031 Y NUYD033 | |
| NUYD042 | Fisiopatología General y de Sistemas II | 2,25 | 0 | 0 | 1,5 | 0 | 0 | 3,75 | 5,25 | 5 | NUYD032 | |
| NUYD043 | Nutrición Humana | 1,5 | 0 | 0 | 0,75 | 0 | 0 | 2,25 | 5,25 | 5 | NUYD032 | |
| SPAB111 | Salud Pública II | 0,75 | 0 | 0 | 1,5 | 0 | 0 | 2,25 | 5,25 | 5 | SPAB110 Y NUYD034 | |
| ING239 | Inglés III | 4,5 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 4,5 | 4,5 | 5 | ING129 | |
| CEGCT12 | Razonamiento Científico y Tecnologías de Información | 0 | 0 | 0 | 2,25 | 0 | 0 | 2,25 | 2,25 | 3 | CEGHC11 | |
| | TOTALES SEMESTRE | 11,3 | 0 | 1,5 | 6 | 0 | 0 | 18,75 | 30 | 30 | | |



Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

**Quinto Semestre**

| CÓDIGO | NOMBRE | HORAS DEDICACIÓN | | | | | | | | | REQUISITOS | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | DIRECTAS | | | | | | | PERS | CRED | ASIG | CO-REQ |
| | | TEÓ. | AYUD. | LAB. | TALL. | TERR. | CLÍN. | TOTAL | | | | |
| NUYD051 | Educación en Alimentación y Nutrición | 1,5 | 0 | 0 | 0,75 | 0,75 | 0 | 3 | 7,5 | 6 | NUYD034 | |
| NUYD052 | Evaluación Nutricional en el ciclo vital | 2,25 | 0 | 0,75 | 0,75 | 0 | 1,5 | 5,25 | 7,5 | 8 | NUYD042 Y NUYD043 | |
| NUYD053 | Nutrición y Alimentación en el ciclo vital | 1,5 | 0 | 0,75 | 0,75 | 0 | 0 | 3 | 7,5 | 6 | NUYD042 Y NUYD043 | |
| SPAB303 | Metodología de la Investigación | 0,75 | 0 | 0 | 1,5 | 0 | 0 | 2,25 | 1,5 | 2 | SPAB111 Y NUYD043 | |
| SPAB112 | Administración y Gestión en Salud | 1,5 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1,5 | 3 | 3 | SPAB111 Y NUYD043 | |
| ING249 | Inglés IV | 4,5 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 4,5 | 4,5 | 5 | ING239 | |
| | TOTALES SEMESTRE | 12 | 0 | 1,5 | 3,75 | 0,75 | 1,5 | 19,5 | 31,5 | 30 | | |

**Sexto Semestre**

| CÓDIGO | NOMBRE | HORAS DEDICACIÓN | | | | | | | | | REQUISITOS | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | DIRECTAS | | | | | | | PERS | CRED | ASIG | CO-REQ |
| | | TEÓ. | AYUD. | LAB. | TALL. | TERR. | CLÍN. | TOTAL | | | | |
| NUYD061 | Dietoterapia del Adulto y Adulto Mayor | 3 | 0 | 1,5 | 0,75 | 0 | 0,75 | 6 | 7,5 | 8 | NUYD052 Y NUYD053 | |
| NUYD062 | Proyectos de Intervención Alimentario Nutricional | 1,5 | 0 | 0 | 0,75 | 0,75 | 0 | 3 | 4,5 | 5 | NUYD052 Y SPAB303 | |
| FARM141 | Farmacología en Nutrición | 1,5 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1,5 | 2,25 | 2 | NUYD053 Y ING249 | |
| NUYD064 | Alimentación Institucional I | 1,5 | 0 | 0 | 1,5 | 0 | 0,75 | 3,75 | 5,25 | 5 | NUYD041 Y NUYD053 | |
| NUYD065 | Gestión y Calidad I | 1,5 | 0 | 0 | 1,5 | 0 | 0 | 3 | 4,5 | 5 | SPAB112 | |
| NUYD066 | Integrado de Nutrición y Alimentación I | 0 | 0 | 0 | 1,5 | 0 | 0,75 | 2,25 | 5,25 | 5 | NUYD051 Y NUYD052 Y NUYD053 | |
| | TOTALES SEMESTRE | 9 | 0 | 1,5 | 6 | 0,75 | 2,25 | 19,5 | 29,3 | 30 | | |



Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

Universidad Andrés Bello

**Séptimo Semestre**

| CÓDIGO | NOMBRE | HORAS DEDICACIÓN | | | | | | | | | REQUISITOS | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | DIRECTAS | | | | | | | PERS | CRED | | |
| | | TEÓ. | AYUD. | LAB. | TALL. | TERR. | CLÍN. | TOTAL | | | ASIG | CO-REQ |
| NUYD071 | Dietoterapia Materno Infantil | 2,25 | 0 | 0,75 | 1,5 | 0 | 0,75 | 5,25 | 7,5 | 8 | NUYD061 Y NUYD066 Y FARM141 | |
| NUYD072 | Nutrición Comunitaria I | 1,5 | 0 | 0 | 1,5 | 0 | 0 | 3 | 7,5 | 6 | NUYD062 Y NUYD066 | |
| NUYD073 | Alimentación Institucional II | 1,5 | 0 | 0 | 1,5 | 0 | 1,5 | 4,5 | 7,5 | 7 | NUYD064 | |
| NUYD074 | Gestión y Calidad II | 2,25 | 0 | 0 | 1,5 | 0 | 0,75 | 4,5 | 7,5 | 7 | NUYD065 | |
| CEGPC13 | Pensamiento Crítico | 0 | 0 | 0 | 1,5 | 0 | 0 | 1,5 | 2,25 | 2 | CEGCT12 | |
| | TOTALES SEMESTRE | 7,5 | 0 | 0,75 | 7,5 | 0 | 3 | 18,75 | 32,3 | 30 | | |

**Octavo Semestre**

| CÓDIGO | NOMBRE | HORAS DEDICACIÓN | | | | | | | | | REQUISITOS | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | DIRECTAS | | | | | | | PERS | CRED | | |
| | | TEÓ. | AYUD. | LAB. | TALL. | TERR. | CLÍN. | TOTAL | | | ASIG | CO-REQ |
| NUYD081 | Bioética | 1,5 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1,5 | 4,5 | 4 | NUYD072 | |
| NUYD082 | Nutrición, Actividad Física y Deporte | 2,25 | 0 | 0 | 1,5 | 0 | 0 | 3,75 | 5,25 | 5 | NUYD071 | |
| NUYD083 | Nutrición Comunitaria II | 1,5 | 0 | 0 | 1,5 | 0 | 1,5 | 4,5 | 5,25 | 6 | NUYD072 | |
| NUYD084 | Innovación Alimentaria | 1,5 | 0 | 0,75 | 0,75 | 0 | 0 | 3 | 7,5 | 6 | NUYD073 Y NUYD074 | |
| NUYD085 | Integrado de Nutrición y Alimentación II | 0 | 0 | 0 | 2,25 | 0 | 1,5 | 3,75 | 6 | 6 | NUYD071 Y NUYD072 Y NUYD073 | |
| CEGRS14 | Responsabilidad Social | 0 | 0 | 0 | 2,25 | 0 | 0 | 2,25 | 2,25 | 3 | CEGPC13 | |
| | TOTALES SEMESTRE | 6,75 | 0 | 0,75 | 8,25 | 0 | 3 | 18,75 | 30,8 | 30 | | |

**OBTIENE EL GRADO ACADÉMICO DE LICENCIADO(A) EN NUTRICIÓN Y DIETÉTICA**



Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

**Noveno y Décimo Semestre**

| CÓDIGO | NOMBRE | HORAS DEDICACIÓN | | | | | | | PERS | CRED | REQUISITOS | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | DIRECTAS | | | | | | | | | | |
| | | TEÓ. | AYUD. | LAB. | TALL. | TERR. | CLÍN. | TOTAL | | | ASIG | CO-REQ |
| NUYD101 | Internado I: Clínico Adulto e Infantil | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 40 | 40 | 10,5 | 20 | NUYD081 Y NUYD082 Y NUYD083 Y NUYD084 Y NUYD085 Y CEGRS14 | |
| NUYD102 | Internado II: Alimentación Institucional e Innovación | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 40 | 40 | 10,5 | 20 | NUYD081 Y NUYD082 Y NUYD083 Y NUYD084 Y NUYD085 Y CEGRS14 | |
| NUYD103 | Internado III: Nutrición Comunitaria | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 40 | 40 | 10,5 | 20 | NUYD081 Y NUYD082 Y NUYD083 Y NUYD084 Y NUYD085 Y CEGRS14 | |
| | TOTALES SEMESTRE | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 120 | 120 | 32 | 60 | | |

**EGRESA Y OBTIENE EL TÍTULO PROFESIONAL DE NUTRICIONISTA MENCIÓN GESTIÓN Y CALIDAD**

## Resumen de Horas Cronológicas y Créditos SCT Totales del Plan de Estudios

| | HORAS DEDICACIÓN | | | | | | | PERS | CRED |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | DIRECTAS | | | | | | | | |
| | TEÓ. | AYUD. | LAB. | TALL. | TERR. | CLÍN. | TOTAL | | |
| LICENCIATURA | 1.499 | 0 | 284 | 756 | 27 | 175,5 | 2.740,5 | 4.428 | 240 |
| EGRESO Y TITULACIÓN | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1.440 | 1.440 | 378 | 60 |
| TOTAL CARRERA | 1.499 | 0 | 284 | 756 | 27 | 1.615,5 | 4.180,5 | 4.806 | 300 |



Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

Universidad Andrés Bello

**B.- Créditos UNAB**

**Primer Semestre**

| CÓDIGO | NOMBRE | HORAS DEDICACIÓN DIRECTAS | | | | | | | PERS | CRED | REQUISITOS | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | TEÓ. | AYUD. | LAB. | TALL. | TERR. | CLÍN. | TOTAL | | | ASIG | CO-REQ |
| NUYD011 | Fundamentos de Alimentación y Nutrición | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 7 | 9 | | |
| NUYD012 | Alimentos | 2 | 0 | 1 | 2 | 0 | 0 | 5 | 12 | 17 | | |
| BIOL034 | Biología Celular | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 3 | 3 | 6 | | |
| QUIM010 | Química General y Orgánica | 5 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 | 7 | 7 | 14 | | |
| FMMP005 | Matemática Elemental | 4 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 4 | 6 | 10 | | |
| CEGHC11 | Habilidades Comunicativas | 0 | 0 | 0 | 4 | 0 | 0 | 4 | 4 | 8 | | |
| | TOTALES SEMESTRE | 16 | 0 | 3 | 6 | 0 | 0 | 25 | 39 | 64 | | |

**Segundo Semestre**

| CÓDIGO | NOMBRE | HORAS DEDICACIÓN DIRECTAS | | | | | | | PERS | CRED | REQUISITOS | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | TEÓ. | AYUD. | LAB. | TALL. | TERR. | CLÍN. | TOTAL | | | ASIG | CO-REQ |
| NUYD021 | Química de los Alimentos | 2 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 3 | 14 | 17 | QUIM010 Y FMMP005 | |
| BIOL150 | Microbiología | 4 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 | 6 | 6 | 12 | BIOL034 | |
| NUYD022 | Bioquímica Nutricional | 3 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 4 | 14 | 18 | QUIM010 | |
| MORF016 | Morfología | 3 | 0 | 3 | 0 | 0 | 0 | 6 | 3 | 9 | BIOL034 | |
| ING119 | Inglés I | 6 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 6 | 6 | 12 | | |
| | TOTALES SEMESTRE | 18 | 0 | 6 | 1 | 0 | 0 | 25 | 43 | 68 | | |

**Tercer Semestre**

| CÓDIGO | NOMBRE | HORAS DEDICACIÓN DIRECTAS | | | | | | | PERS | CRED | REQUISITOS | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | TEÓ. | AYUD. | LAB. | TALL. | TERR. | CLÍN. | TOTAL | | | ASIG | CO-REQ |
| NUYD031 | Técnicas Dietéticas | 0 | 0 | 3 | 3 | 0 | 0 | 6 | 12 | 18 | NUYD021 | |
| NUYD032 | Fisiopatología General y de Sistemas I | 3 | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 5 | 7 | 12 | NUYD022 Y MORF016 | |
| NUYD033 | Higiene y Control de los Alimentos | 2 | 0 | 1 | 1 | 0 | 0 | 4 | 6 | 10 | BIOL150 Y NUYD012 | |
| NUYD034 | Psicología y Educación en Salud | 2 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 3 | 5 | 8 | | |
| SPAB110 | Salud Pública I | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 5 | 7 | FMMP005 Y NUYD011 | |
| ING129 | Inglés II | 6 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 6 | 6 | 12 | ING119 | |
| | TOTALES SEMESTRE | 15 | 0 | 4 | 7 | 0 | 0 | 26 | 41 | 67 | | |



Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

**Cuarto Semestre**

| CÓDIGO | NOMBRE | HORAS DEDICACIÓN | | | | | | | | | REQUISITOS | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | DIRECTAS | | | | | | | PERS | CRED | ASIG | CO-REQ |
| | | TEÓ. | AYUD. | LAB. | TALL. | TERR. | CLÍN. | TOTAL | | | | |
| NUYD041 | Bromatología y Tecnología de los Alimentos | 3 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 | 5 | 10 | 15 | NUYD031 Y NUYD033 | |
| NUYD042 | Fisiopatología General y de Sistemas II | 3 | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 5 | 7 | 12 | NUYD032 | |
| NUYD043 | Nutrición Humana | 2 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 3 | 7 | 10 | NUYD032 | |
| SPAB111 | Salud Pública II | 1 | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 3 | 7 | 10 | SPAB110 Y NUYD034 | |
| ING239 | Inglés III | 6 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 6 | 6 | 12 | ING129 | |
| CEGCT12 | Razonamiento Científico y Tecnologías de Información | 0 | 0 | 0 | 3 | 0 | 0 | 3 | 3 | 6 | CEGHC11 | |
| | TOTALES SEMESTRE | 15 | 0 | 2 | 8 | 0 | 0 | 25 | 40 | 65 | | |

**Quinto Semestre**

| CÓDIGO | NOMBRE | HORAS DEDICACIÓN | | | | | | | | | REQUISITOS | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | DIRECTAS | | | | | | | PERS | CRED | ASIG | CO-REQ |
| | | TEÓ. | AYUD. | LAB. | TALL. | TERR. | CLÍN. | TOTAL | | | | |
| NUYD051 | Educación en Alimentación y Nutrición | 2 | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 | 4 | 10 | 14 | NUYD034 | |
| NUYD052 | Evaluación Nutricional en el ciclo vital | 3 | 0 | 1 | 1 | 0 | 2 | 7 | 10 | 17 | NUYD042 Y NUYD043 | |
| NUYD053 | Nutrición y Alimentación en el ciclo vital | 2 | 0 | 1 | 1 | 0 | 0 | 4 | 10 | 14 | NUYD042 Y NUYD043 | |
| SPAB303 | Metodología de la Investigación | 1 | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 3 | 2 | 5 | SPAB111 Y NUYD043 | |
| SPAB112 | Administración y Gestión en Salud | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 4 | 6 | SPAB111 Y NUYD043 | |
| ING249 | Inglés IV | 6 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 6 | 6 | 12 | ING239 | |
| | TOTALES SEMESTRE | 16 | 0 | 2 | 5 | 1 | 2 | 26 | 42 | 68 | | |



Dirección General de Docencia
Vicerrectoría Académica

Universidad Andrés Bello

**Sexto Semestre**

| CÓDIGO | NOMBRE | HORAS DEDICACIÓN | | | | | | | | | REQUISITOS | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | DIRECTAS | | | | | | | PERS | CRED | ASIG | CO-REQ |
| | | TEÓ. | AYUD. | LAB. | TALL. | TERR. | CLÍN. | TOTAL | | | | |
| NUYD061 | Dietoterapia del Adulto y Adulto Mayor | 4 | 0 | 2 | 1 | 0 | 1 | 8 | 10 | 18 | NUYD052 Y NUYD053 | |
| NUYD062 | Proyectos de Intervención Alimentario Nutricional | 2 | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 | 4 | 6 | 10 | NUYD052 Y SPAB303 | |
| FARM141 | Farmacología en Nutrición | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 3 | 5 | NUYD053 Y ING249 | |
| NUYD064 | Alimentación Institucional I | 2 | 0 | 0 | 2 | 0 | 1 | 5 | 7 | 12 | NUYD041 Y NUYD053 | |
| NUYD065 | Gestión y Calidad I | 2 | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 4 | 6 | 10 | SPAB112 | |
| NUYD066 | Integrado de Nutrición y Alimentación I | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 | 1 | 3 | 7 | 10 | NUYD051 Y NUYD052 Y NUYD053 | |
| | TOTALES SEMESTRE | 12 | 0 | 2 | 8 | 1 | 3 | 26 | 39 | 65 | | |

**Séptimo Semestre**

| CÓDIGO | NOMBRE | HORAS DEDICACIÓN | | | | | | | | | REQUISITOS | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | DIRECTAS | | | | | | | PERS | CRED | ASIG | CO-REQ |
| | | TEÓ. | AYUD. | LAB. | TALL. | TERR. | CLÍN. | TOTAL | | | | |
| NUYD071 | Dietoterapia Materno Infantil | 3 | 0 | 1 | 2 | 0 | 1 | 7 | 10 | 17 | NUYD061 Y NUYD066 Y FARM141 | |
| NUYD072 | Nutrición Comunitaria I | 2 | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 4 | 10 | 14 | NUYD062 Y NUYD066 | |
| NUYD073 | Alimentación Institucional II | 2 | 0 | 0 | 2 | 0 | 2 | 6 | 10 | 16 | NUYD064 | |
| NUYD074 | Gestión y Calidad II | 3 | 0 | 0 | 2 | 0 | 1 | 6 | 10 | 16 | NUYD065 | |
| CEGPC13 | Pensamiento Crítico | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 2 | 3 | 5 | CEGCT12 | |
| | TOTALES SEMESTRE | 10 | 0 | 1 | 10 | 0 | 4 | 25 | 43 | 68 | | |



Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

**Octavo Semestre**

| CÓDIGO | NOMBRE | HORAS DEDICACIÓN | | | | | | | | | REQUISITOS | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | DIRECTAS | | | | | | | PERS | CRED | ASIG | CO-REQ |
| | | TEÓ. | AYUD. | LAB. | TALL. | TERR. | CLÍN. | TOTAL | | | | |
| NUYD081 | Bioética | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 6 | 8 | NUYD072 | |
| NUYD082 | Nutrición, Actividad Física y Deporte | 3 | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 5 | 7 | 12 | NUYD071 | |
| NUYD083 | Nutrición Comunitaria II | 2 | 0 | 0 | 2 | 0 | 2 | 6 | 7 | 13 | NUYD072 | |
| NUYD084 | Innovación Alimentaria | 2 | 0 | 1 | 1 | 0 | 0 | 4 | 10 | 14 | NUYD073 Y NUYD074 | |
| NUYD085 | Integrado de Nutrición y Alimentación II | 0 | 0 | 0 | 3 | 0 | 2 | 5 | 8 | 13 | NUYD071 Y NUYD072 Y NUYD073 | |
| CEGRS14 | Responsabilidad Social | 0 | 0 | 0 | 3 | 0 | 0 | 3 | 3 | 6 | CEGPC13 | |
| | TOTALES SEMESTRE | 9 | 0 | 1 | 11 | 0 | 4 | 25 | 41 | 66 | | |

## OBTIENE EL GRADO ACADÉMICO DE LICENCIADO(A) EN NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

**Noveno y Décimo Semestre**

| CÓDIGO | NOMBRE | HORAS DEDICACIÓN | | | | | | | | | REQUISITOS | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | DIRECTAS | | | | | | | PERS | CRED | ASIG | CO-REQ |
| | | TEÓ. | AYUD. | LAB. | TALL. | TERR. | CLÍN. | TOTAL | | | | |
| NUYD101 | Internado I: Clínico Adulto e Infantil | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 53 | 53,3 | 14 | 67 | NUYD081 Y NUYD082 Y NUYD083 Y NUYD084 Y NUYD085 Y CEGRS14 | |
| NUYD102 | Internado II: Alimentación Institucional e Innovación | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 53 | 53,3 | 14 | 67 | NUYD081 Y NUYD082 Y NUYD083 Y NUYD084 Y NUYD085 Y CEGRS14 | |
| NUYD103 | Internado III: Nutrición Comunitaria | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 53 | 53,3 | 14 | 67 | NUYD081 Y NUYD082 Y NUYD083 Y NUYD084 Y NUYD085 Y CEGRS14 | |
| | TOTALES SEMESTRE | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 160 | 160 | 42 | 201 | | |



Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

Universidad Andrés Bello

**EGRESA Y OBTIENE EL TÍTULO PROFESIONAL DE NUTRICIONISTA MENCIÓN GESTIÓN Y CALIDAD**

**Resumen de Horas Pedagógicas y Créditos UNAB Totales del Plan de Estudios de Nutrición y Dietética**

| | HORAS DEDICACIÓN | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | DIRECTAS | | | | | | | PERS | CRED |
| | TEÓ. | AYUD. | LAB. | TALL. | TERR. | CLÍN. | TOTAL | | |
| LICENCIATURA | 1.998 | 0 | 378 | 1.008 | 36 | 234 | 3.654 | 5.904 | 531 |
| EGRESO Y TITULACIÓN | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1920 | 1.920 | 504 | 201 |
| TOTAL CARRERA | 1.998 | 0 | 378 | 1.008 | 36 | 2154 | 5.574 | 6.408 | 732 |

**C.- Sobre las horas del Plan de Estudios:**

1. Para todas las asignaturas, la carga académica expresada en la planilla de las letras A y B de este mismo artículo indica la dedicación de horas de estudio semanal que realiza el estudiante, en su jornada de estudio, considerando las horas directas y personales. El resumen total de horas del plan de estudios está realizado en base a multiplicar las horas semanales por 18 semanas al semestre; tiempo que consideran el total de actividades de aprendizaje y evaluación.
2. Constituyen una excepción a la regla anterior las asignaturas listadas en este numeral, cuyo cálculo de horas se realizó conforme se explica a continuación:

- NUYD101 Internado I: Clínico Adulto e Infantil, NUYD102 Internado II: Alimentación Institucional e Innovación y NUYD103 Internado III: Nutrición Comunitaria. El cálculo de horas totales de cada uno de los internados se realiza en base a la multiplicación de las horas semanales por 12 semanas.

## TÍTULO CUARTO
## Equivalencias entre Planes de Estudio

**Artículo 13º** La equivalencia entre las asignaturas cursadas por el estudiante en el D.U. N°1256/2007, modificado por el D.U. N°1769/2011 y el presente plan de estudios, se indica en la siguiente tabla. El estudiante mantendrá el historial académico obtenido hasta la fecha.

| PLAN DE ESTUDIOS 2018 | | PLAN DE ESTUDIOS D.U. N°1256/2007, modificado por el D.U. N°1769/2011 | |
|---|---|---|---|
| Código | Asignatura | Código | Asignatura |
| NUYD011 | Fundamentos de Alimentación y Nutrición | NUT012 | Introducción a los Estudios Profesionales de Nutrición y Dietética |
| NUYD012 | Alimentos | NUT032 | Alimentos |



Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

| PLAN DE ESTUDIOS 2018 | | PLAN DE ESTUDIOS D.U. N°1256/2007, modificado por el D.U. N°1769/2011 | |
|---|---|---|---|
| Código | Asignatura | Código | Asignatura |
| BIOL034 | Biología Celular | BIO034 | Biología Celular |
| QUIM010 | Química General y Orgánica | QUI100 Y QUI020 Y QUI101 Y QUI021 | Química General Y Laboratorio de Química General Y Química Orgánica I Y Laboratorio de Química Orgánica I |
| FMMP005 | Matemáticas | FMM002 | Matemáticas |
| CEGHC11 | Habilidades Comunicativas | HUL135 | Escritura y Expresión Idiomática |
| NUYD021 | Química de los Alimentos | NUT034 Y NUT134 | Ciencias de los Alimentos I Y Ciencias de los Alimentos II |
| BIOL150 | Microbiología | BIO054 Y BIO228 Y BIO055 Y BIO127 | Microbiología General Y Laboratorio de Microbiología General Y Parasitología General Y Laboratorio de Parasitología General |
| NUYD022 | Bioquímica Nutricional | BIO160 | Bioquímica General |
| MORF016 | Morfología | BIO016 Y BIO018 Y BIO128 | Anatomía General Y Laboratorio de Anatomía General Y Histología |
| ING119 | Inglés I | ING111 ING121 | Inglés I Y Inglés II |
| NUYD031 | Técnicas Dietéticas | NUT050 | Técnicas Dietéticas |
| NUYD032 | Fisiopatología General y de Sistemas I | BIO170 Y BIO373 Y NUT164 (*) | Fisiología General Y Seminario de Fisiología General Y Fisiopatología |
| NUYD033 | Higiene y Control de los Alimentos | NUT160 Y NUT260 | Higiene y Control de los Alimentos Y Seguridad y Calidad de los Alimentos |
| NUYD034 | Psicología y Educación en Salud | NUT027 | Psicología Conductual |
| SPAB110 | Salud Pública I | NUT040 Y FMS171 | Salud Pública Y Estadística Aplicada |
| ING129 | Inglés II | | Sin equivalencia |
| NUYD041 | Bromatología y Tecnología de los Alimentos | NUT230 Y NUT232 | Laboratorio de Bromatología y Análisis Químico de los Alimentos Y Tecnología de los Alimentos |
| NUYD042 | Fisiopatología General y de Sistemas II | NUT164 (*) | Fisiopatología |
| NUYD043 | Nutrición Humana | NUT110 | Nutrición Humana |
| SPAB111 | Salud Pública II | NUT046 | Epidemiología |
| ING239 | Inglés III | | Sin equivalencias |
| CEGCT12 | Razonamiento Científico y Tecnologías de Información | CEG001 | Electivo Formación General I |
| NUYD051 | Educación en Alimentación y Nutrición | NUT129 | Educación Alimentaria |
| NUYD052 | Evaluación Nutricional en el ciclo vital | NUT212 (*) Y NUT214 | Nutrición y Evaluación Nutricional Infantil Y Evaluación del Estado Nutricional de Adultos |



Dirección General de Docencia Dirección Académica

Universidad Andrés Bello

| PLAN DE ESTUDIOS 2018 | | PLAN DE ESTUDIOS D.U. N°1256/2007, modificado por el D.U. N°1769/2011 | |
|---|---|---|---|
| Código | Asignatura | Código | Asignatura |
| NUYD053 | Nutrición y Alimentación en el ciclo vital | NUT 212 (*) Y NUT190 (*) | Nutrición y Evaluación Nutricional Infantil Y Nutrición y Geriatría |
| SPAB303 | Metodología de la Investigación | NUT024 | Metodología de la Investigación |
| SPAB112 | Gestión y Administración en Salud | NUT140 (*) | Gestión en Alimentación y Nutrición |
| ING249 | Inglés IV | | Sin equivalencias |
| NUYD061 | Dietoterapia del Adulto y Adulto Mayor | NUT152 Y NUT190 (*) | Dietoterapia del Adulto Y Nutrición y Geriatría |
| NUYD062 | Proyectos de Intervención Alimentario Nutricional | NUT123(*) Y NUT122 | Planificación Alimentario Nutricional Y Evaluación Social de Proyectos |
| FARM141 | Farmacología en Nutrición | NUT172 | Nutrición, Fármacos y Toxicología |
| NUYD064 | Alimentación Institucional I | NUT121 | Administración en Servicios de Alimentación |
| NUYD065 | Gestión y Calidad I | NUT123 (*) Y NUT140 (*) | Planificación Alimentario Nutricional Y Gestión en Alimentación y Nutrición |
| NUYD066 | Integrado de Nutrición y Alimentación I | NUT272 | Nutrición Clínica Aplicada |
| NUYD071 | Dietoterapia Materno Infantil | NUT252 | Dietoterapia Pediátrica |
| NUYD072 | Nutrición Comunitaria I | NUT332 | Nutrición Comunitaria |
| NUYD073 | Alimentación Institucional II | NUT374 Y NUT142 | Alimentación Institucional Aplicada Y Finanzas y Negocios en Alimentación |
| NUYD074 | Gestión y Calidad II | | Sin equivalencias |
| CEGPC13 | Pensamiento Crítico | CEG002 | Electivo Formación General II |
| NUYD081 | Bioética | | Sin equivalencias |
| NUYD082 | Nutrición, Actividad Física y Deporte | NUT180 | Nutrición, Actividad Física y Deporte |
| NUYD083 | Nutrición Comunitaria II | NUT372 | Nutrición Comunitaria Aplicada |
| NUYD084 | Innovación Alimentaria | | Sin equivalencias |
| NUYD085 | Integrado de Nutrición y Alimentación II | | Sin equivalencias |
| CEGRS14 | Responsabilidad Social | CEG003 | Electivo Formación General III |
| NUYD101 | Internado I: Clínica Adulto e Infantil | NUT383 Y NUT387 Y NUT388 (*) | Internado Clínico Adulto Y Internado Clínico Pediátrico Y Internado Gestión |
| NUYD102 | Internado II: Alimentación Institucional e Innovación | NUT 384 Y NUT386 Y NUT388 (*) | Internado de Atención Primaria Y Internado Rural Y Internado de Gestión |
| NUYD103 | Internado III: Nutrición Comunitaria | NUT385 Y NUT388 (*) | Internado de alimentación Institucional Y Internado de Gestión |
| | Sin equivalencia | NUT028 | Economía General |
| | Sin equivalencia | NUT138 | Producción de Alimentos |



Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

| PLAN DE ESTUDIOS 2018 | | PLAN DE ESTUDIOS D.U. N°1256/2007, modificado por el D.U. N°1769/2011 | |
|---|---|---|---|
| Código | Asignatura | Código | Asignatura |
| | Sin equivalencia | NUT144 | Liderazgo y ejercicio gerencia |
| | Sin equivalencia | NUT125 | Marketing y Comunicación Efectiva |
| | Sin equivalencia | NUT240 | Gastronomía General y Terapéutica |
| | Sin equivalencia | NUT127 | Informática Aplicada a la Nutrición |

(*) Asignatura de Rehúso

**Artículo 14º** Los estudiantes de la carrera de Nutrición y Dietética mención Gestión y Calidad, ingresados al programa bajo los D.U. N°1256/2007, modificado por el D.U. N°1769/2011, que sean asimilados al presente plan de estudios de acuerdo a lo señalado en el artículo 12° y que hayan aprobado las asignaturas ING111 Inglés I e ING121 Inglés II en su plan de origen, quedarán exentos de realizar las asignaturas consignadas en la siguiente tabla para evitar retrasos en su progresión curricular.

| CÓDIGO | ASIGNATURA |
|---|---|
| ING129 | Inglés II |
| ING239 | Inglés III |
| ING249 | Inglés IV |

De manera excepcional, estas asignaturas serán ofrecidas a los estudiantes exentos para que las cursen en forma voluntaria por una única vez, sin que su aprobación implique un requisito para la obtención del grado académico y el título profesional.

## TÍTULO QUINTO
## Disposiciones Especiales o Generales

**Artículo 15º** A partir del año 2018, los alumnos que ingresen a la carrera de Nutrición y Dietética Mención Gestión y Calidad lo harán al presente plan de estudios.

**Artículo 16º** Los estudiantes de la carrera de Nutrición y Dietética ingresados bajo el D.U. N°1256/2007 modificado por el D.U N°1769/2011, que a la fecha de entrada en vigencia del presente plan de estudios no cumplan con los requisitos académicos para aprobar la totalidad de asignaturas correspondientes al primer y segundo semestre de la carrera, se asimilan al presente plan de estudios y deben cursar las asignaturas que no tengan equivalencias de acuerdo a la tabla indicada en el artículo 13. De tal manera, los alumnos



Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

Universidad Andrés Bello

que serán traspasados al plan de estudios deben ser informados por la unidad académica a la unidad de registro curricular.

**Artículo 17º** El Plan de Estudios contenido en el D.U. N° 1256/2007, modificado por el D.U. N° 1769/2011, continuará impartiendo las asignaturas de los semestres que se indican a continuación, hasta el año que en cada caso se señala:

- Las asignaturas correspondientes al tercer y cuarto semestre se impartirán hasta el año 2018
- Las asignaturas del quinto y sexto semestre se impartirán hasta el año 2019
- Las asignaturas correspondientes al séptimo y octavo semestre se impartirán hasta el año 2020.
- Las asignaturas del noveno y décimo semestre se impartirán hasta el año 2021.

Los alumnos que no hayan aprobado, las asignaturas en los años en que se impartan, cualquiera haya sido la causa, serán traspasados al presente Plan de Estudios, considerando las equivalencias establecidas en el artículo N° 13. La Unidad Académica debe informar a Registro Curricular, quienes serán los alumnos que no cumplieron con la condición al finalizar cada periodo académico y sean traspasados al nuevo plan de estudio.

**Artículo 18º** Los estudiantes no activos a la fecha de realizar el traspaso de estudiantes al nuevo plan de estudios que soliciten reincorporarse a la carrera presentarán su situación académica a revisión conforme lo establece la tabla de equivalencias en este artículo. De esta forma, en cumplimiento con los requisitos de reincorporación establecidos en el reglamento del alumno de pregrado, se determinará su carga académica en el plan de estudios que se encuentre vigente a la época de reincorporación.

**Artículo 19º** El Decano de la Facultad de Medicina, estarán facultados para resolver situaciones particulares que puedan surgir de la aplicación del presente plan de estudios.

## TÍTULO SÉPTIMO
## Programas de Estudio

**Artículo 20º** El plan de estudio se ha articulado de acuerdo a los distintos ámbitos de acción profesional declarados en el Perfil de Egreso de la carrera, considerando los resultados de aprendizaje que el estudiante debe alcanzar al finalizar su proceso formativo.



Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

**Artículo 21º** La Dirección de Escuela evaluará periódicamente el plan de estudios con el propósito de medir el logro del perfil de egreso declarado. Se realizarán las mejoras pertinentes según lo sancionado por el Consejo de Facultad e informado a la Dirección de Innovación Curricular o su equivalente, para ser incorporadas al decreto universitario vigente, sin perjuicio del cumplimiento de las instancias reglamentarias establecidas para la modificación de planes de estudio.

**Artículo 22º** Los descriptores que se presentan a continuación corresponden a los aprendizajes esperados y contenidos mínimos de cada una de las asignaturas de la carrera de Nutrición y Dietética Mención Gestión y Calidad. Para consultar los programas de estudio en detalle ver: "Anexo Programas de Estudio".



Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

Universidad Andrés Bello

# Descriptores Programas de Asignatura

| I.- IDENTIFICACIÓN | | |
|---|---|---|
| **Carrera: Nutrición y Dietética, Mención Gestión y Calidad.**<br>**Unidad responsable: Escuela de Nutrición y Dietética/ Facultad de Medicina**<br>**Nombre: Fundamentos de Alimentación y Nutrición**<br>**Código: NUYD011**<br>**Periodo: 1° Semestre**<br>**Área de Conocimiento UNESCO: Área Salud y Servicios Sociales – Sub Área Medicina (N° 72)** | | |
| **Requisito para cursar:**<br>**SPAB110** | **Requisitos previos:**<br>**Admisión.** | **Co - Requisitos:** |

| II.- CARGA ACADÉMICA | | |
|---|---|---|
| **Tipo de Actividad** | **SCT (horas cronológicas)** | |
| | **Directas** | **Personal** |
| **Teórico** | **1.5** | **4.5** |
| Ayudantía | | |
| Laboratorio | | |
| Taller | | |
| Terreno | | |
| Clínico | | |
| **Total horas dedicación semanal** | **6** | |
| **Créditos** | **4** | |

**III.- DESCRIPCIÓN**

Esta asignatura corresponde a la formación de ciencias fundamentales y transversales de la carrera, de tal manera tributa al ámbito I del Perfil de Egreso: "Nutrición Clínica y Comunitaria", específicamente al siguiente resultado de aprendizaje:
RA01: Diagnosticar la situación alimentario nutricional en comunidades e individuos sanos y enfermos durante todo el ciclo vital.
Esta asignatura, otorga las bases y cimientos conceptuales para el desarrollo de los conocimientos y las habilidades que debe poseer el futuro egresado. La finalidad es entregar a los estudiantes de la carrera los principales fundamentos de alimentación y nutrición, además de introducir al rol del nutricionista en los diferentes campos de acción, desde la perspectiva de sus funciones, campo ocupacional considerando en todo momento el perfil epidemiológico actual de nuestra población.
Al finalizar el curso, los estudiantes serán capaces de describir el rol multidisciplinario del Nutricionista desde el inicio de los estudios profesionales, hasta la inserción en el campo laboral entregando una mirada integral y analítica del quehacer profesional.



Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

| IV.- APRENDIZAJES ESPERADOS | V.- CONTENIDOS |
|---|---|
| 1.-Identificar los conceptos básicos de alimentación y nutrición. | **UNIDAD I: INTRODUCCIÓN A LA NUTRICIÓN Y ALIMENTACION**<br>• Conceptos de alimentación y nutrición.<br>• Valor nutricional de los alimentos. |
| 2.- Analizar el perfil nutricional actual de nuestra población. | **UNIDAD II: PERFIL NUTRICIONAL**<br>• Encuesta Nacional de Consumo Alimentario<br>• Perfil demográfico y epidemiológico actual de Chile.<br>• Contexto epidemiológico a nivel internacional.<br>• Encuesta Nacional de Salud. |
| 3.-Identificar el rol del nutricionista en las distintas áreas de desempeño laboral. | **UNIDAD III: ROL DEL NUTRICIONISTA**<br>• Formación del Profesional Nutricionista UNAB – Malla Curricular y Mención<br>• Reseña Histórica y evolución de la Carrera de Nutrición y Dietética en Chile.<br>• Introducción al sistema de salud chileno<br>• Rol del Nutricionista en las distintas áreas de desempeño |



Dirección General de Docencia
Vicerrectoría Académica

Universidad Andrés Bello

## I. IDENTIFICACIÓN

**Carrera: Nutrición y Dietética, Mención Gestión y Calidad.**
**Unidad responsable: Escuela de Nutrición y Dietética/ Facultad de Medicina**
**Nombre: Alimentos**
**Código: NUYD012**
**Periodo: 1° Semestre**
**Área de Conocimiento UNESCO: Área Salud y servicios sociales – Sub Área 72 Medicina**

| Requisito para cursar: | Requisitos previos: | Co - Requisitos: |
|---|---|---|
| NUYD033 Higiene y control de los Alimentos. | Admisión | No Tiene |

## II. CARGA ACADÉMICA

| Tipo de Actividad | SCT (horas cronológicas) | |
|---|---|---|
| | Directas | Personal |
| Teórico | 1,5 | 5,25 |
| Ayudantía | | |
| Laboratorio | 0,75 | |
| Taller | 1,5 | |
| Terreno | | |
| Clínico | | |
| **Total horas dedicación semanal** | 9.0 | |
| **Créditos** | 5 | |

## III. DESCRIPCIÓN

Esta asignatura corresponde a la formación de ciencias fundamentales y transversales de la carrera de Nutrición y Dietética, tributa al ámbito I del Perfil de Egreso: "Nutrición Clínica y Comunitaria", específicamente al siguiente resultado de aprendizaje:
RA04: Implementar medidas de promoción de hábitos alimentarios saludables y prevención de enfermedades asociadas a la alimentación y nutrición en comunidades e individuos sanos y enfermos durante todo el ciclo vital.
Otorga las bases y cimientos conceptuales para el desarrollo de los conocimientos y las habilidades que debe poseer el futuro egresado.
La finalidad del curso es entregar a los estudiantes las principales nociones de los alimentos, desde la perspectiva de sus características físicas, clasificación, composición nutricional, estructura, propiedades, valor social, cultural, disponibilidad y costos, basado en las guías alimentarias establecidas por el MINSAL y la clasificación de los alimentos según su origen.



Dirección General de Desarrollo Académico

| IV. APRENDIZAJES ESPERADOS | V. CONTENIDOS |
|---|---|
| 1.- Identificar las principales características de los alimentos y los nutrientes. | **UNIDAD I: ALIMENTOS Y NUTRIENTES**<br>• Clasificación por origen, función y aporte nutricional<br>• GABAS |
| 2.- Clasificar los alimentos según sus características y propiedades nutricionales. | **UNIDAD II: CLASIFICACIÓN Y PROPIEDADES NUTRICIONALES**<br>• Leche y derivados<br>• Carnes y derivados<br>• Huevos<br>• Fruta (frescas y secas)<br>• Alimentos Funcionales<br>• Verduras y hortalizas<br>• Cereales<br>• Legumbres y leguminosas<br>• Grasas y aceites<br>• Alimentos Azucarados y Salados<br>• Bebidas: Alcohólicas y No alcohólicas,<br>• Edulcorantes naturales y artificiales<br>• Te, Café, infusiones y cacao |
| 3.- Identificar las principales políticas, estrategias en salud y el marco legal que regula los alimentos en nuestro país. | **UNIDAD III: REGLAMENTACION DE ALIMENTOS EN CHILE Y ORGANISMOS INTERNACIONALES**<br>• Normativas y leyes vigentes de reglamentación de alimentos: Codex, Reglamento sanitario, etc.<br>• Organizaciones que regulan producción, comercialización, consumo de alimentos. |



Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

Universidad Andrés Bello

| I.- IDENTIFICACIÓN | | |
|---|---|---|
| **Carrera: Nutrición y Dietética, Mención Gestión y Calidad.**<br>**Unidad responsable: Departamento de Ciencias Biológicas**<br>**Nombre: Biología Celular**<br>**Código: BIOL034**<br>**Periodo: primer semestre**<br>**Área de Conocimiento UNESCO: Ciencias. Sub área Ciencias de la vida (42)** | | |
| **Requisito para cursar:**<br>**BIOL150 Microbiología General**<br>**MORF016 Morfología** | **Requisitos previos:**<br>**Admisión** | **Co - Requisitos: No Tiene.** |

| II. CARGA ACADÉMICA | | |
|---|---|---|
| **Tipo de Actividad** | **SCT (horas cronológicas)** | |
| | **Directas** | **Personal** |
| Teórico | **2,25** | **2,25** |
| Ayudantía | | |
| Laboratorio | | |
| Taller | | |
| Terreno | | |
| Clínico | | |
| **Total horas dedicación semanal** | **4,5** | |
| **Créditos** | **3** | |

**III. DESCRIPCIÓN**

**Biología Celular, tributa al ámbito I del perfil de egreso: "Nutrición Clínica y Comunitaria", específicamente al siguiente resultado de aprendizaje:**

**RA02: Establecer el manejo alimentario nutricional en comunidades e individuos sanos y enfermos durante todo el ciclo vital, considerando normativas nacionales e internacionales vigentes, evidencias científicas y avances tecnológicos.**

**Esta asignatura permite al estudiante adquirir conocimientos esenciales para comprender el funcionamiento de los seres vivos a nivel celular, organización celular, la comunicación entre sus componentes, la constitución y mantención de tejidos y órganos. Forma parte de las ciencias básicas y saberes fundamentales.**



Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

| IV. APRENDIZAJES ESPERADOS | V. CONTENIDOS |
|---|---|
| 1.- Reconocer las estructuras celulares, sus características y funciones.<br><br>2.- Identificar los mecanismos básicos de genética molecular: organización, conservación, transmisión de la información genética y regulación de la expresión génica.<br><br>3.- Identificar las fases del ciclo celular y los mecanismos implicados en la división celular | **UNIDAD I: INTRODUCCION A LA CELULA**<br>- Ámbito de interés de la Biología Celular.<br>- Niveles de organización a nivel de la célula y de los organismos vivientes.<br>- Estructura de componentes químicos de la célula: Bioelementos y biomoléculas.<br>- Métodos en Biología Celular.<br><br>**UNIDAD II: GENETICA MOLECULAR:**<br>- Organización del DNA.<br>- Replicación de DNA.<br>- Síntesis de RNA y proteínas.<br><br>**UNIDAD III: ORGANIZACIÓN INTERNA DE LA CELULA:**<br>- Organización de la membrana celular.<br>- Citoplasma y citoesqueleto.<br>- Motilidad celular.<br>- Matriz extracelular.<br>- Estructura y función de los compartimentos subcelulares.<br>- Secreción y distribución intracelular de proteínas.<br>- Conceptos básicos sobre bioenergética.<br>- Señalización celular.<br><br>**UNIDAD IV: CICLO Y DIVISION CELULAR**<br>- Fases del ciclo celular.<br>- Mecanismos de la división celular: Mitosis y<br>- Meiosis.<br>- Mecanismos de control de la división en organismos multicelulares y cáncer. |



Dirección General de Docencia
Vicerrectoría Académica

Universidad Andrés Bello

## I.- IDENTIFICACIÓN

**Carrera: Nutrición y Dietética, Mención en Gestión y Calidad.**

**Unidad responsable: Departamento de Ciencias Químicas / Facultad de Ciencias Exactas**

**Nombre: Química General y Orgánica**

**Código: QUIM010**

**Periodo: 1º Semestre**

**Área de Conocimiento UNESCO: Ciencias - Sub Área Ciencias Físicas (44)**

| Requisito para cursar: | Requisitos previos: | Co - Requisitos: |
|---|---|---|
| NUYD 021 Química de los Alimentos.<br>NUYD 022 Bioquímica Nutricional. | Admisión. | No tiene. |

## II.- CARGA ACADÉMICA

| Tipo de Actividad | SCT (horas cronológicas) | |
|---|---|---|
| | Directas | Personal |
| Teórico | 3,75 | 5,25 |
| Ayudantía | | |
| Laboratorio | 1,5 | |
| Taller | | |
| Terreno | | |
| Clínico | | |
| **Total horas dedicación semanal** | **10,5** | |
| **Créditos** | **6** | |

## III.- DESCRIPCIÓN

Esta asignatura corresponde a la formación de ciencias fundamentales y transversales de la carrera de Nutrición y Dietética, tributa al ámbito II del Perfil de Egreso: "Alimentación Institucional e Innovación Alimentaria", específicamente al siguiente resultado de aprendizaje:
RA02: Asegurar la calidad e inocuidad durante el proceso productivo alimentario.

Permite al estudiante comprender los principios básicos de la química y su interrelación natural con otras ciencias naturales. El estudiante se familiarizará con el manejo de ***conceptos básicos*** que posibiliten comprender las transformaciones químicas de la materia: estequiometria, soluciones,



Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

equilibrio químico y química orgánica. La resolución práctica de ejercicios y problemas básicos en estas áreas de la química complementa su formación a este nivel.

| IV.- APRENDIZAJES ESPERADOS | V.- CONTENIDOS |
|---|---|
| 1. Identificar la constitución, propiedades y clasificación de la materia. | **UNIDAD I: INTRODUCCIÓN: MATERIA Y MEDICIÓN**<br>- Clasificación de la materia: Estados de la materia, sustancias puras y mezclas, separación de mezclas, elementos y compuestos.<br>- Propiedades físicas y químicas de la materia.<br>- Mediciones: manejo de cifras y unidades. Cifras significativas. Método de factor unitario y transformación de unidades.<br>- Material y equipamiento básico de laboratorio y método de empleo.<br>- Gravimétrica, Precisión, exactitud. |
| 2. Reconocer la estructura del átomo y distinguir entre átomos, moléculas e iones, nombrándolos correctamente de acuerdo a las normas básicas de nomenclatura. | **UNIDAD II: ÁTOMOS, MOLÉCULAS Y IONES**<br>• Estructura del átomo: núcleos y electrones.<br>• Isótopos, número atómico, número de masa.<br>• Introducción a la tabla periódica: grupos (nombres de algunos grupos), periodos, metales, no metales y metaloides. Símbolos químicos.<br>• Definiciones de fórmulas moleculares y empíricas, representación de moléculas, formación de iones, iones y compuestos iónicos.<br>• Nomenclatura de compuestos inorgánicos: estados de oxidación más comunes, funciones inorgánicas. |



Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

Universidad Andrés Bello

| | |
|---|---|
| 3. Realizar cálculos estequiométricos en función del concepto de mol y del número de Avogadro. | **UNIDAD III: COMPOSICIÓN CUANTITATIVA DE LOS COMPUESTOS Y ESTEQUIOMETRÍA**<br>• Masa atómica, masa molar y número de Avogadro. Concepto de mol.<br>• Composición porcentual de los compuestos.<br>• Ecuaciones y reacciones químicas.<br>• Pesos atómicos y moleculares: escala de masas atómicas, pesos formulares y moleculares, composición porcentual a partir de fórmulas.<br>• Fórmulas empíricas a partir de análisis elemental, fórmulas moleculares a partir de la formula empírica, análisis por combustión.<br>• Reactivo limitante y rendimiento de reacciones. |
| 4. Aplicar las relaciones estequiométricas en la resolución de problemas en disolución acuosa. | **UNIDAD IV: REACCIONES ACUOSAS Y PROPIEDADES DE DISOLUCIONES**<br>• Propiedades generales de las disoluciones.<br>• Expresiones de concentración. Diluciones.<br>• Electrólitos fuertes y débiles: Bases, ácidos y sales.<br>• Reacciones en solución. Reacciones de precipitación. Concepto de solubilidad.<br>• Reacciones de metátesis. Reacciones ácido base y neutralización.<br>• Estequiometría con soluciones.<br>• Propiedades Coligativas: Descenso del punto de Congelación, Descenso de la presión de vapor, Aumento del punto de ebullición,<br>• Presión Osmótica: Soluciones isotónicas e hipotónicas. Electrolitos y Factor de Van't Hoff.<br>• Preparación de soluciones. Diferencia entre ácidos fuertes y débiles. Determinación de la concentración de $h^+$. |



Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

| | |
|---|---|
| 5. Describir sistemas en equilibrio de ácidos y bases, sus propiedades en términos de su estructura, siendo capaz de calcular concentraciones en equilibrio. | **UNIDAD V: EQUILIBRIO QUÍMICO Y EQUILIBRIO ÁCIDO-BASE**<br>• Generalidades: El concepto de equilibrio químico, constantes de equilibrio, Kc<br>• Información básica sobre la constante de equilibrio.<br>• Cálculos básicos asociados con la posición de equilibrio.<br>• Equilibrio Ácido – Base: producto iónico del agua, concepto de pH, escala y medición de pH: indicadores ácido-base y pH-meter.<br>• Cálculos de pH: Ácidos y bases fuertes y débiles, Ka y Kb, propiedades ácido base de las soluciones salinas, efecto del ión común: soluciones amortiguadoras, titulaciones ácido – base, curvas de titulación.<br>• Determinación de ph. reparación de soluciones amortiguadoras titulación acido -base. |

Universidad Andrés Bello

| | |
|---|---|
| 6. Reconocer los principios básicos que gobiernan la química de los compuestos orgánicos y los pilares fundamentales de las macromoléculas orgánicas que constituyen las estructuras de los seres vivientes y los alimentos. | **UNIDAD VI: QUÍMICA ORGÁNICA**<br>• Enlaces del Carbono: enlaces simples, dobles y triples del carbono: diferencias en términos de ángulos de enlace y longitud de enlace.<br>• Hidrocarburos: Alcanos, ciclo alcanos, alquenos, alquinos, características físicas generales, nomenclatura, fundamentos de Isomería: Geométrica, Espacial y óptica. Reacciones químicas de alcanos. Hidrocarburos aromáticos, reacciones de sustitución.<br>• Grupos funcionales con oxígeno: Alcoholes, fenoles, éteres, aldehídos, cetonas, ácidos, esteres, amidas, Nomenclatura. Reactividad de los diferentes grupos funcionales.<br>• Grupos funcionales con Nitrógeno, Azufre y Fósforo: Aminas, Amidas, Nitrilo, Nitrito, Tiol, Sulfuro, Disulfuro, Fosfatos y Tioester.<br>• Nomenclatura. Reactividad de los diferentes grupos funcionales.<br>• Grupos funcionales orgánicos, alcoholes, fenoles y grupo carbonilo.<br>**BIOMOLÉCULAS**<br>• Carbohidratos: Estructura de Aldosas y Cetosas, Enlace glucosídico, clasificación en monosacáridos, oligosacaridos y polisacáridos, propiedades fundamentales.<br>• Proteínas: Estructura de proteínas, aminoácidos, reactividad y enlace peptídico. Propiedades de las proteínas.<br>• Lípidos: Estructura y clasificación, lípidos con ácidos grasos y sin ácidos grasos, nomenclatura, reactividad, Ácidos grasos insaturados y saturados, reactividad de lípidos.<br>• Vitaminas: Estructura y Clasificación, Hidrosolubles y Liposolubles, propiedades |



Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

| | |
|---|---|
| | **químicas, grupos funcionales y reactividad química de vitaminas.**<br>• **Propiedades químicas de biomolecular - determinación y reconocimiento de carbohidratos.** |



Dirección General de Docencia
Secretaría Académica

Universidad Andrés Bello

| I.- IDENTIFICACIÓN | | |
|---|---|---|
| **Carrera: Nutrición y Dietética, Mención Gestión y Calidad.**<br>**Unidad responsable: Departamento de Matemáticas.**<br>**Nombre: Matemática Elemental.**<br>**Código: FMMP005**<br>**Periodo: 1° semestre**<br>**Área de Conocimiento UNESCO: Área Ciencias – Sub área Matemáticas y estadística (46)** | | |
| **Requisito para cursar:**<br>**NUYD 021 Química de los Alimentos**<br>**SPAB 110 Salud Pública I** | **Requisitos previos:**<br>**Admisión** | **Co - Requisitos:**<br>**No tiene** |

| II.- CARGA ACADÉMICA | | |
|---|---|---|
| **Tipo de Actividad** | **SCT (horas cronológicas)** | |
| | **Directas** | **Personal** |
| Teórico | **3** | **4,5** |
| Ayudantía | | |
| Laboratorio | | |
| Taller | | |
| Terreno | | |
| Clínico | | |
| **Total horas dedicación semanal** | **7,5** | |
| **Créditos** | **5** | |

**III.- DESCRIPCIÓN**

Este curso tributa al ámbito I del Perfil de Egreso: "Nutrición Clínica y Comunitaria", específicamente a los siguientes resultados de aprendizaje:

RA2: Establecer el manejo alimentario nutricional en comunidades e individuos sanos y enfermos durante todo el ciclo vital, considerando normativas nacionales e internacionales vigentes, evidencias científicas y avances tecnológicos.

RA5: Participar en investigación orientada a optimizar el manejo alimentario nutricional en su área de desempeño.

La asignatura de Matemática Elemental constituye una instancia de aprendizaje, indagación, reflexión, desarrollo de destrezas y habilidades científicas, que focaliza su estudio en el desarrollo algebraico y aplicación del concepto de función. Estos conceptos son la base para comprender los tópicos a tratar en las disciplinas de profundización en el plan de estudios de la carrera específica.



Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

| IV.- APRENDIZAJES ESPERADOS | V.- CONTENIDOS |
|---|---|
| 1.- Resolver operaciones con números reales | **UNIDAD 1: CONJUNTOS NUMÉRICOS**<br>- Números enteros y operatoria<br>- Números racionales y operatoria<br>- Representación decimal.<br>- Potencias y raíces.<br>- Logaritmos.<br>- Expresiones algebraicas, productos notables y factorización.<br>- Ecuaciones de primer grado.<br>- Porcentajes<br>- Ecuaciones cuadráticas.<br>- Resolución de problemas que involucran ecuaciones lineales y cuadráticas.<br>- Sistemas de ecuaciones. |
| 2.- Resolver operaciones con conjuntos. | **UNIDAD 2: CONJUNTOS**<br>- Definición y tipos de conjuntos.<br>- Subconjunto<br>- Complemento de un conjunto<br>- Operatoria con conjuntos.<br>- Propiedades<br>- Encuestas |
| 3.- Calcular sumatorias. | **UNIDAD 3: SUMATORIA**<br>- Definición de sucesión.<br>- Definición de sumatoria.<br>- Propiedades de la sumatoria.<br>- Sumas conocidas o notables. |
| 4.- Aplicar funciones en la modelación de problemas matemáticos. | **UNIDAD 4: FUNCIONES**<br>- Funciones reales de variable real.<br>- Dominio, recorrido, conjunto de llegada.<br>- Representación gráfica de funciones reales.<br>- Clasificación de variables.<br>- Álgebra de Funciones.<br>- Composición de funciones.<br>- Función lineal.<br>- Función cuadrática.<br>- Función racional.<br>- Funciones exponencial y logarítmica.<br>- Aplicaciones del concepto de función. |



Dirección General de Docencia
Vicerrectoría Académica

Universidad Andrés Bello

## I. IDENTIFICACIÓN

**Carrera: Nutrición y Dietética, Mención Gestión y Calidad.**

**Unidad responsable: Dirección de Educación General.**

**Nombre: Habilidades Comunicativas**

**Código: CEGHC11**

**Periodo: 1° Semestre**

**Área de Conocimiento UNESCO: Formación General I**

| Requisitos para cursar: | Requisitos previos: | Co - Requisitos: |
|---|---|---|
| CEGCT12 Razonamiento Científico y Tecnologías de Información | | No tiene |

## II. CARGA ACADÉMICA

| Tipo de Actividad | SCT (horas cronológicas) | |
|---|---|---|
| | Directas | Personal |
| Teórico | | |
| Ayudantía | | |
| Laboratorio | | |
| Taller | 3 | 3 |
| Terreno | | |
| Clínico | | |
| **Total horas dedicación semanal** | 6 | |
| **Créditos** | 4 | |

## III. DESCRIPCIÓN

Curso impartido bajo la modalidad de taller que tiene como objetivo desarrollar en el estudiante habilidades comunicativas orales y escritas, a fin de optimizar su comunicación tanto profesional como en la vida diaria. El estudiante desarrollará las habilidades de tal manera que podrá comprender todo discurso tanto oral como escrito y a la vez producir sus propios discursos de manera coherente, lógica, fluida y con el tono y el estilo adecuado a cualquier circunstancia.

Su formación contempla el desarrollo del Resultado de Aprendizaje de Formación General "Desarrollar el pensamiento crítico a través de la argumentación, exponiendo a través de un lenguaje oral y escrito adecuado al ámbito académico y profesional, y utilizando un método basado en criterios, hechos y evidencias". Lo anterior se enmarca en el programa de Educación general de la UNAB que tiene por objetivo, dotar a los estudiantes de habilidades de formación transferibles a cualquier área disciplinar.



Dirección General de Desarrollo Docente

| IV. APRENDIZAJES ESPERADOS | V. CONTENIDOS |
|---|---|
| .1.- Redactar textos de forma coherente y clara, usando las normas lingüísticas y sintácticas, gramaticales y ortográficas del idioma. | **Unidad 1: Producción de textos.**<br>• Los objetivos de la comunicación, y los lectores a los que va dirigido.<br>• Conocimientos básicos de la comunicación lingüística.<br>• Autocorrección sintáctica, ortográfica y gramatical. |
| 2.- Exponer un tema con propiedad lingüística y comunicativa, haciendo uso de tics. | **Unidad 2: La comunicación verbal y no verbal.**<br>• Funciones de la comunicación no verbal en la intervención humana.<br>• La importancia de la palabra en relación a la identidad del ser.<br>• Somos lo que hablamos y cómo hablamos.<br>• Pensar antes de hablar.<br>• Factores de la comunicación oral como el discurso corporal, y otros componentes paralingüísticos.<br>• Técnicas básicas de Tics. |
| 3.-Expresar de manera oral y escrita, con solidez argumentativa ideas o posturas, ciñéndose a la estructura del modelo A.R.E. (Afirmaciones+ Razones+ Evidencias). | **Unidad 3: la argumentación y la expresión oral y escrita.**<br>• Organización y estructura de una presentación oral. Argumentativa.<br>• Manejo del raciocinio y la velocidad de pensamiento.<br>• Recursos para una buena comunicación oral., que la disertación sea fluida, interesante y capte la atención del auditorio.<br>• Estructura básica de la argumentación modelo ARE |



Dirección General de Docencia Académica

Universidad Andrés Bello

## I. IDENTIFICACIÓN

**Carrera: Nutrición Y Dietética, Mención Gestión y Calidad.**
**Unidad responsable: Escuela de Nutrición y Dietética/ Facultad de Medicina**
**Nombre: Química de los Alimentos**
**Código: NUYD021**
**Periodo: 2° Semestre**
**Área de Conocimiento UNESCO: Área Salud y Servicios Sociales – Sub Área Medicina (N°72)**

| Requisito para cursar: | Requisitos previos: | Co - Requisitos: |
|---|---|---|
| NUYD031<br>Técnicas Dietéticas | QUIM010<br>Química General y Orgánica<br>FMMP005 Matemáticas Elemental | No tiene |

## II. CARGA ACADÉMICA

| Tipo de Actividad | SCT (horas cronológicas) | |
|---|---|---|
| | Directas | Personal |
| Teórico | 1.5 | 3,75 |
| Ayudantía | | |
| Laboratorio | 0,75 | |
| Taller | | |
| Terreno | | |
| Clínico | | |
| **Total horas dedicación semanal** | 6 | |
| **Créditos** | 4 | |

## III. DESCRIPCIÓN

Esta asignatura, tributa al ámbito II del perfil de egreso: "Alimentación Institucional e Innovación Alimentaria", en el resultado de aprendizaje:
RA03: Participar en la elaboración de productos alimentarios innovadores y saludables enfocados a cubrir necesidades alimentarias nutricionales de diversos grupos de personas.
Corresponde a la formación de ciencias fundamentales y transversales de la carrera, otorgando las bases y cimientos conceptuales para el desarrollo de los conocimientos y las habilidades que debe poseer el futuro egresado.

Al finalizar el curso, los estudiantes serán capaces de relacionar la composición química de los alimentos y aditivos con la calidad nutritiva de éstos.



Dirección General de Docencia

| IV. APRENDIZAJES ESPERADOS | V. CONTENIDOS |
|---|---|
| 1.- Identificar las propiedades composicionales y ambientales que limitan la vida útil de un alimento. | **UNIDAD I: AGUA Y ESTABILIDAD DE ALIMENTOS**<br>- Humedad y actividad de agua<br>- Vida útil. factores que la determinan<br>- Alimentos de humedad intermedia<br>- Estabilidad de alimentos. Procesos dependientes de reducción de contenido de agua |
| 2.- Relacionar conceptos de estructura, interacción, reactividad y funcionalidad tecnológica de los principales macronutrientes en los alimentos. | **UNIDAD II: MACRONUTRIENTES Y FUNCIONALIDAD TECNOLÓGICA**<br>- **Carbohidratos en los alimentos:** Introducción, Funciones de los monosacáridos, Oligosacáridos y polisacáridos en los alimentos. Fibra dietética. Contenido de carbohidratos en los alimentos. Funciones tecnológicas de los carbohidratos. Alimentos ricos en carbohidratos.<br>- **Lípidos en los alimentos:** Introducción. Contenido de lípidos en los alimentos. Tipos de reacciones lipídicas. Degradación lipídica. Nomenclatura fisiológica y su relación con el metabolismo. Funciones tecnológicas de los lípidos. Alimentos grasos: aceites y grasas<br>- **Aminoácidos, péptidos, y proteínas en los alimentos:** Introducción. Contenido de proteínas en los alimentos. Propiedades funcionales de las proteínas. Desnaturalización. Funciones tecnológicas de las proteínas en los alimentos.<br>Alimentos proteicos: leche, huevo, carnes y pescados |

Universidad Andrés Bello

| | |
|---|---|
| 3.- Distinguir componentes funcionales en alimentos en los diferentes grupos en que se clasifican sobre la base de su estructura química. | **UNIDAD III: PIGMENTOS NATURALES FLAVONOIDES, AZÚCARES Y OLIGOSACÁRIDOS FUNCIONALES DE LOS ALIMENTOS**<br>**- Pigmentos en los alimentos**<br>Estructura química de los principales pigmentos de origen vegetal y animal. Causas de pérdida de los pigmentos en los alimentos.<br>**- Flavonoides**<br>Estructura química de los flavonoides, funciones antioxidantes y fisiológicas.<br>**- Azúcares y Oligosacáridos funcionales**<br>Estructura química de los azúcares y oligosacáridos no convencionales. Propiedades funcionales.<br>**- Alimentos con componentes funcionales.**<br>Fuentes de origen, desarrollo de alimentos Nutracéuticos y FOSHU (Alimentos con usos específicos para la salud). Tendencias actuales de la salud y los alimentos. |
| 4.- Reconocer componentes químicos antinutrientes, tóxicos naturales y tóxicos formados en el procesamiento de alimentos, que menoscaban la calidad nutritiva de éstos. | **UNIDAD IV: COMPONENTES ANTINUTRITIVOS Y TÓXICOS EN ALIMENTOS**<br>- Tóxicos naturales en los alimentos.<br>- Antinutrientes.<br>- Componentes tóxicos que se forman durante el procesamiento de los alimentos. |



Dirección General de Docencia

| | |
|---|---|
| 5.- Identificar aditivos, clasificándolos de acuerdo a su aplicación y mecanismos de acción. | **UNIDAD V: ADITIVOS ALIMENTARIOS**<br>**- Aditivos alimentarios, conservantes:**<br>Definición y clasificación de los conservantes más usados. Aditivos antioxidantes. Reductores de la actividad del agua.<br><br>**- Colorantes, edulcorantes, aromatizantes y potenciadores del Sabor.**<br>Colorantes alimentarios. Colorantes naturales y sintéticos. Poder edulcorante. Compuestos usados. Ejemplos de aromatizantes. Potenciadores del sabor.<br><br>**- Espesantes, gelificantes, emulgentes y auxiliares tecnológicos.**<br>Propiedades, tipos de espesantes y gelificantes. Efectos emulgentes y grupos de compuestos utilizados.<br>Auxiliares tecnológicos de elaboración de alimentos. |



Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

Universidad Andrés Bello

| I. IDENTIFICACIÓN | | |
|---|---|---|
| **Carrera: Nutrición y Dietética, Mención Gestión y Calidad.**<br>**Unidad responsable: Departamento de Ciencias Biológicas.**<br>**Nombre: Microbiología**<br>**Código: BIOL150**<br>**Periodo: 2° Semestre**<br>**Área de Conocimiento UNESCO: Ciencias de la Vida, Sub área 42 Ciencias de la vida** | | |
| **Requisito para cursar:**<br>**NUYD033 Higiene y Control de los Alimentos** | **Requisitos previos:**<br>**BIOL034 Biología celular** | **Co - Requisitos:**<br>**No tiene** |

| II. CARGA ACADÉMICA | | |
|---|---|---|
| **Tipo de Actividad** | **SCT (horas cronológicas)** | |
| | **Directas** | **Personal** |
| Teórico | **3** | **3** |
| Ayudantía | | |
| Laboratorio | **1,5** | **1,5** |
| Taller | | |
| Terreno | | |
| Clínico | | |
| **Total horas dedicación semanal** | **9** | |
| **Créditos** | **6** | |

**III. DESCRIPCIÓN**

**Microbiología, tributa al ámbito I del perfil de egreso: "Nutrición Clínica y Comunitaria", en el resultado de aprendizaje:**

**RA01: Diagnosticar la situación alimentario nutricional en comunidades e individuos sanos y enfermos durante todo el ciclo vital.**

**Adicionalmente, tributa al ámbito II: "Alimentación institucional e innovación alimentaria", específicamente al resultado de aprendizaje**

**RA02: Asegurar la calidad e inocuidad durante el proceso productivo alimentario.**

| IV. APRENDIZAJES ESPERADOS | V. CONTENIDOS |
|---|---|
| 1.- Relacionar la estructura microbiana con los ciclos de vida de los diferentes microorganismos | **UNIDAD I: BIOLOGÍA MICROBIANA**<br>- Microscopía<br>- Fisiología Bacteriana<br>- Fisiología Fúngica |



Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

| | |
|---|---|
| | - Biología Viral |
| 2.- Explicar la evasión del sistema inmune y generación de daño en el hospedero. | **UNIDAD II: MECANISMOS DE PATOGENICIDAD E INMUNOLOGÍA**<br>- Flora Normal<br>- Patogenicidad<br>- Inmunidad Innata<br>- Inmunidad Adaptativa |
| 3.- Correlacionar el tratamiento de las enfermedades infeccionas con las diferentes estructuras microbianas. | **UNIDAD III: ANTIMICROBIANOS Y RESISTENCIA**<br>- Mecanismos de acción y resistencia de antibióticos.<br>- Mecanismos de acción y resistencia de antifúngicos.<br>- Mecanismos de acción y resistencia de antivirales. |
| 4.- Identificar las diferentes enfermedades en el ser humano producidas por bacterias, virus, hongos y parásitos. | **UNIDAD IV: MICROBIOLOGÍA CLÍNICA**<br>- Bacteriología Clínica<br>- Micología Clínica<br>- Virología Clínica<br>- Parasitología Clínica |
| 5.- Aplicar los conocimientos teóricos en el diagnóstico de laboratorio, prevención y tratamiento de enfermedades infecciosas producidas por bacterias, hongos y parásitos. | **UNIDAD V: MICROBIOLOGÍA PRÁCTICA**<br>- Crecimiento de bacterias, hongos y parásitos en el laboratorio.<br>- Fisiotaxonomía de bacterias.<br>- Flora Normal.<br>- Antimicrobianos y antibióticos<br>- Diagnóstico de infecciones bacterianas, fúngicas y parasitarias |



Dirección General de Docencia
Coloria Académica

Universidad Andrés Bello

## I. IDENTIFICACIÓN

**Carrera: Nutrición y Dietética, Mención Gestión y Calidad.**
**Unidad responsable: Escuela de Nutrición y Dietética/ Facultad de Medicina**
**Nombre: Bioquímica Nutricional**
**Código: NUYD 022**
**Periodo: 2° Semestre**
**Área de Conocimiento UNESCO: Área Salud y Servicios Sociales – Sub Área Medicina (N°72)**

| Requisito para cursar: | Requisitos previos: | Co - Requisitos: |
|---|---|---|
| NUYD 032 Fisiología y Fisiopatología General y de Sistemas I | QUIM 010 Química General y Orgánica | No tiene |

## II. CARGA ACADÉMICA

| Tipo de Actividad | SCT (horas cronológicas) | |
|---|---|---|
| | Directas | Personal |
| Teórico | 2.25 | 4.5 |
| Ayudantía | | |
| Laboratorio | | |
| Taller | 0,75 | |
| Terreno | | |
| Clínico | | |
| **Total horas dedicación semanal** | 7,5 | |
| **Créditos** | 5 | |

## III. DESCRIPCIÓN

Esta asignatura tributa al ámbito I del perfil de egreso: "Nutrición Clínica y Comunitaria", específicamente al siguiente resultado de aprendizaje:

RA03: Evaluar el manejo alimentario y nutricional en comunidades e individuos sanos y enfermos durante todo el ciclo vital.

Corresponde a la formación de ciencias fundamentales y transversales de la carrera, otorgando las bases y cimientos conceptuales para el desarrollo de los conocimientos y las habilidades que debe poseer el futuro egresado.

Al finalizar el curso, los estudiantes serán capaces de identificar los procesos metabólicos y función de micronutrientes en el organismo.



Dirección General de Desarrollo Académico

| IV. APRENDIZAJES ESPERADOS | V. CONTENIDOS |
|---|---|
| 1.- Reconocer el significado de las diferentes vías metabólicas, su interrelación, balance energético y regulación. | 1. **UNIDAD I: VÍAS METABÓLICAS**<br>- Contenido 1. Enzimas: Función, características básicas. Cinética enzimática<br>- Contenido 2. Digestión absorción y transporte<br>- Contenido 3. Funciones y Metabolismos de nutrientes. Metabolismo energético y de nitrógeno. Esencialidad.<br>- Contenido 4. Interrelación metabólica. Hormonas<br>- Contenido 5. Metabolismos especiales. Lipoproteínas, ayuno y envejecimiento. |
| 2.- Describir la importancia de algunos micronutrientes en el metabolismo general, protección celular y mantención de homeostasis | 2. **UNIDAD II: FUNCIONES REGULADORAS, CONSTITUTIVAS Y PROTECTORAS DE MICRONUTRIENTES**<br>- Contenido 1. Metabolismo óseo y su regulación<br>- Contenido 2. Estrés oxidativo y mecanismos de defensa antioxidante<br>- Contenido 3. Vitaminas: función de coenzimas y hormonal |
| 3.- Distinguir la importancia de acción de algunos micro y oligoelementos o elementos traza en el metabolismo humano | 3. **UNIDAD III. FUNCIÓN E IMPORTANCIA DE MICRO Y OLIGOELEMENTOS, INTERACCIONES, DEFICIENCIA.**<br>- Contenido 1. Definición de micro y oligoelemento traza y esencial.<br>- Contenido 2. Funciones biológicas e interacciones de hierro, cobre y zinc.<br>- Contenido 2. Funciones biológicas e interacciones de manganeso, cromo, molibdeno y yodo<br>- Contenido 3. Deficiencia en micro y oligoelementos y enfermedades asociadas. |



Dirección General de Docencia Asistencia Académica

Universidad Andrés Bello

## I. IDENTIFICACIÓN

**Carrera: Nutrición y Dietética, Mención Gestión y Calidad.**
**Unidad responsable: Departamento de Morfología.**
**Nombre: Morfología**
**Código: MORF016**
**Periodo: 2° Semestre**
**Área de Conocimiento UNESCO: Área de Salud y Servicios Sociales – Sub Área Medicina (72)**

| Requisito para cursar: | Requisitos previos: | Co - Requisitos: |
|---|---|---|
| NUYD032 Fisiopatología general y de Sistemas I | BIOL 034 Biología Celular | No tiene |

## II. CARGA ACADÉMICA

| Tipo de Actividad | SCT (horas cronológicas) | |
|---|---|---|
| | Directas | Personal |
| Teórico | 2,25 | 2,25 |
| Ayudantía | | |
| Laboratorio | 2,25 | |
| Taller | | |
| Terreno | | |
| Clínico | | |
| Total horas dedicación semanal | 6,75 | |
| Créditos | 4 | |

## III. DESCRIPCIÓN

Morfología, tributa al ámbito I del perfil de egreso: "Nutrición Clínica y Comunitaria", en el resultado de aprendizaje:

RA01: Diagnosticar la situación alimentario nutricional en comunidades e individuos sanos y enfermos durante todo el ciclo vital.

Corresponde a la formación en ciencias fundamentales y transversales del estudiante de Nutrición y Dietética, otorgando las bases y cimientos conceptuales para el desarrollo de los conocimientos y las habilidades que debe poseer el futuro egresado. Al finalizar el curso el estudiante será capaz de conocer la estructura anatómica del cuerpo humano y las características histológicas de los tejidos asociados a dichas estructuras anatómicas, siendo esto la base teórica necesaria para que el estudiante comprenda, posteriormente, los procesos bioquímicos, fisiológicos, fisiopatológicos y clínicos propios de su ámbito profesional.



Dirección General de Docencia

| IV. APRENDIZAJES ESPERADOS | V. CONTENIDOS |
|---|---|
| 1. Identificar las generalidades del Sistema Locomotor asociadas al cráneo, columna, miembros superior e inferior, junto a las principales características histológicas de los tejidos que los conforman, para entender los puntos morfológicos de interés profesional. | **1. UNIDAD I: GENERALIDADES Y SISTEMA LOCOMOTOR**<br>- Definición de conceptos anatómicos e histológicos básicos y reconocimiento de nómina anatómica.<br>- Identificación de generalidades anatómicas e histológicas de los sistemas óseo, articular y muscular.<br>- Identificación de huesos que conforman el cráneo y elementos constituyentes de la columna vertebral.<br>- Identificación de regiones y principales reparos anatómicos del miembro superior e inferior. |
| 2. Reconocer la estructura del Sistema Neuro-endocrino, y cómo éste funciona de forma conjunta como regulador de procesos metabólicos. | **2. UNIDAD II: SISTEMA NEURO-ENDOCRINO**<br>- Definición y descripción del Sistema Nervioso Central y sus componentes histológicos<br>- Principales elementos que componen la médula espinal, tronco encefálico, cerebelo y cerebro.<br>- Definición y descripción del Sistema Nervioso Periférico y sus componentes histológicos.<br>- Definición del Sistema Endocrino y caracterización de las glándulas Tiroides, Páncreas, Adrenales (suprarrenales), Ovario y Testículo. |

Universidad Andrés Bello

| | |
|---|---|
| 3. Relacionar los distintos Sistemas corporales, en base a sus características morfológicas | **3. UNIDAD III: ESPLACNOLOGÍA**<br>- Identificación de límites de la cavidad torácica.<br>- Sistema Cardio-respiratorio: Identificación principales elementos morfológicos de Tráquea, bronquios, pulmones y corazón.<br>- Identificación de los límites de la cavidad abdominal y pélvica.<br>- Sistema Digestivo, identificación de las principales características morfológicas del tubo digestivo y sus glándulas anexas.<br>- Sistema Urinario, identificación de principales características morfológicas del Riñón como órgano retroperitoneal. |



Dirección General de Docencia

## I. IDENTIFICACIÓN

**Carrera: Nutrición y Dietética, Mención Gestión y Calidad.**

**Unidad responsable: Departamento de Inglés**

**Nombre: Inglés I**

**Código: ING119**

**Periodo: 2° Semestre**

**Área de Conocimiento UNESCO: Área Humanidades y Artes. Sub Área Humanidades (22)**

| Requisito para cursar: | Requisitos previos: | Co - Requisitos: |
|---|---|---|
| ING129 Inglés II | No tiene | No tiene |

## II. CARGA ACADÉMICA

| Tipo de Actividad | SCT (horas cronológicas) | |
|---|---|---|
| | Directas | Personal |
| Teórico | 4,5 | 4,5 |
| Ayudantía | | |
| Laboratorio | | |
| Taller | | |
| Terreno | | |
| Clínica | | |
| **Total horas dedicación semanal** | 9 | |
| **Créditos** | 5 | |

## III. DESCRIPCIÓN

Curso de carácter introductorio, que sienta las bases para la adquisición de las competencias lingüísticas del nivel A1 del Marco Común Europeo de las Lenguas. En este contexto, esta asignatura tributa al perfil de egreso en el Ámbito de Educación General e Inglés, específicamente al resultado de aprendizaje número 4 Desarrollar habilidades comunicativas en el idioma inglés, para desenvolverse en situaciones cotidianas, laborales y académicas.

Al finalizar el curso, el estudiante será capaz de comunicarse efectiva y naturalmente, en forma oral y escrita, en ámbitos de la vida diaria, desde el contexto personal hasta los entornos más cercanos, refiriéndose al presente y al pasado reciente, usando una escritura, pronunciación y entonación adecuadas.

Universidad Andrés Bello

| IV. APRENDIZAJES ESPERADOS | V. CONTENIDOS |
|---|---|
| 1. Comunicar efectivamente información personal utilizando estructuras básicas, ya sea en forma oral o escrita. | **UNIDAD I: "ALL ABOUT YOU"**<br>- Say "hello and goodbye"<br>- Exchange personal information.<br>- Thank people. |
| 2. Describir efectivamente el interior de la sala de clases utilizando estructuras básicas, ya sea en forma oral o escrita. | **UNIDAD II: "IN CLASS"**<br>- Ask and say where people are.<br>- Ask and say where things are in a room.<br>- Apologize |
| 3. Expresar ideas y opiniones acerca de información sobre otras personas utilizando estructuras básicas, ya sea en forma oral o escrita. | **UNIDAD III: "FAVORITE PEOPLE"**<br>- Talk about favorite celebrities, friends and family.<br>- Describe people's personalities. |
| 4. Describir efectivamente aspectos de la vida cotidiana utilizando estructuras básicas, ya sea en forma oral o escrita. | **UNIDAD IV: "EVERYDAY LIFE"**<br>- Describe a typical morning routine.<br>- Discuss weekly routines.<br>- Get to know someone. |
| 5. Expresar gustos y preferencias personales utilizando estructuras básicas, ya sea en forma oral o escrita. | **UNIDAD V: "FREE TIME"**<br>- Discuss free time activities.<br>- Talk about TV shows you like and don't like. |
| 6. Comunicar efectivamente información relacionada con el entorno en que se habita utilizando estructuras básicas, ya sea en forma oral o escrita. | **UNIDAD VI: "NEIGHBORHOODS"**<br>- Describe a neighborhood.<br>- Ask for and tell the time.<br>- Make suggestions. |
| 7. Describir actividades al aire libre utilizando estructuras básicas, ya sea en forma oral o escrita. | **UNIDAD VII: "OUT AND ABOUT"**<br>- Describe the weather.<br>- Talk about sports and exercise. |

| | |
|---|---|
| 8. Comunicar efectivamente hábitos de vestuario y su adquisición utilizando estructuras básicas, ya sea en forma oral o escrita. | **UNIDAD VIII: "SHOPPING"**<br>- Talk about clothes.<br>- Ask for and give prices.<br>- Discuss shopping habits. |
| 9. Comunicar efectivamente ideas sobre viajes, lugares turísticos, países y sus habitantes utilizando estructuras básicas, ya sea en forma oral o escrita. | **UNIDAD IX: "A WIDE WORLD"**<br>- Give sightseeing information.<br>- Talk about countries you want to travel to<br>- Discuss internation foods, places, and people. |
| 10. Expresar acciones realizadas recientemente utilizando estructuras básicas, ya sea en forma oral o escrita. | **UNIDAD X: "BUSY LIVES"**<br>- Ask for and give information about the recent past.<br>- Describe the past week. |
| 11. Comunicar efectivamente recuerdos del pasado utilizando estructuras básicas, ya sea en forma oral o escrita. | **UNIDAD XI: "LOOKING BACK"**<br>- Describe experiences such as your first day of school or work.<br>- Talk about a vacation. |
| 12. Describir efectivamente hábitos alimenticios utilizando estructuras básicas, ya sea en orma oral o escrita. | **UNIDAD XII: "FABULOUS FOOD"**<br>- Talk about food likes and dislikes and eating habits.<br>- Make requests, offers, and recommendations.<br>- Invite someone to a meal. |

Universidad Andrés Bello

## I. IDENTIFICACIÓN

**Carrera: Nutrición y Dietética, Mención Gestión y Calidad.**
**Unidad responsable: Escuela de Nutrición y Dietética/ Facultad de Medicina**
**Nombre: Técnicas Dietéticas**
**Código: NUYD031**
**Periodo: 3° Semestre**
**Área de Conocimiento UNESCO: Área Salud y Servicios Sociales– Sub Área Medicina (72)**

| Requisito para cursar: | Requisitos previos: | Co - Requisitos: |
|---|---|---|
| NUYD041 Bromatología y Tecnología de los alimentos. | NUYDO21 Química de los alimentos. | No Tiene |

## II. CARGA ACADÉMICA

| Tipo de Actividad | SCT (horas cronológicas) | |
|---|---|---|
| | Directas | Personal |
| Teórico | | 5,25 |
| Ayudantía | | |
| Laboratorio | 2,25 | |
| Taller | 2.25 | |
| Terreno | | |
| Clínico | | |
| **Total horas dedicación semanal** | 9,75 | |
| **Créditos** | 6 | |

## III. DESCRIPCIÓN

Esta asignatura tributa al ámbito I del perfil de egreso: "Nutrición Clínica y Comunitaria", específicamente al siguiente resultado de aprendizaje:
RA02: Establecer el manejo alimentario nutricional en comunidades e individuos sanos y enfermos durante todo el ciclo vital, considerando normativas nacionales e internacionales vigentes, evidencias científicas y avances tecnológicos.
Adicionalmente tributa al ámbito II del perfil de egreso: "Alimentación institucional e innovación alimentaria", específicamente al resultado de aprendizaje:
RA01: Realizar planificación alimentaria de acuerdo a bases técnicas del servicio de alimentación y nutrición, considerando la normativa vigente.
Corresponde a la formación de ciencias fundamentales y transversales de la carrera, otorgando las bases y cimientos conceptuales para el desarrollo de los conocimientos y las habilidades que debe poseer el futuro egresado.

Al finalizar el curso, los estudiantes serán capaces aplicar las operaciones de la técnica culinaria, planificar minutas en el usuario sano.

| IV. APRENDIZAJES ESPERADOS | V. CONTENIDOS |
|---|---|
| 1.- Aplicar las operaciones de la técnica culinaria en la elaboración de preparaciones. | **UNIDAD I: TÉCNICA CULINARIA**<br>- Operaciones preliminares, fundamentales y definitivas.<br>- Tipos de corte y función del corte.<br>- Preparaciones básicas en cocina, ayudas de cocina, masas más comunes.<br>- Gramaje, peso bruto y neto, porcentaje de perdidas, diluciones, mise en place.<br>- Cambios físico-químicos en la preparación de alimentos. |
| 2.- Planificar minutas para proporcionar al usuario sano una alimentación cualitativa y cuantitativamente equilibrada, sanitariamente apta y de costo racional, con enfoque en alimentación institucional. | **UNIDAD II: PLANIFICACION MINUTAS**<br>- Metodología de la planificación<br>- Distribución de frecuencias<br>- Normas de diseño y Enunciado de minutas<br>- Tipos de menú y clasificación de acuerdo a estructura y periodicidad.<br>- Aportes nutricionales de preparaciones culinarias.<br>- Gastronomía chilena e incorporación de productos autóctonos<br>- Recetario básico chileno.<br>- Kárdex de preparaciones culinarias y maestro de recetas valorizadas con gramajes estandarizados.<br>- |
| 3. Describir características de la gastronomía. | **UNIDAD III INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMIA**<br>- Vocabulario técnico gastronómico.<br>- Culturas gastronómicas.<br>- Estructura, tipo de menú gourmet y servicios en un evento. |

| | |
|---|---|
| | - Maquinarias y equipos y sus diferentes utilizaciones en los servicios gastronómicos. |
| 4. Programar eventos gastronómicos saludables para distintos tipos de usuarios sanos. | **UNIDAD IV: EVENTO GASTRONOMICO**<br>- Bases y etapas para la organización de un evento.<br>- Programa de preproducción de un evento, según requerimientos entregados y Normas de Higiene en el proceso de manipulación.<br>- Programa de funciones de la Brigada de banquetes.<br>- Normas de protocolo de acuerdo al tipo de evento y montaje formal e informal. |

## I. IDENTIFICACIÓN

**Carrera: Nutrición y Dietética, Mención Gestión y Calidad.**

**Unidad responsable: Escuela de Nutrición y Dietética/ Facultad de Medicina**

**Nombre: Fisiopatología General y de Sistemas I**

**Código: NUYD032**

**Periodo: 3° Semestre**

**Área de Conocimiento UNESCO: Área Salud y Servicios Sociales – Sub Área Medicina (N°72)**

| Requisito para cursar: | Requisitos previos: | Co - Requisitos: |
|---|---|---|
| NUYD042 Fisiopatología General y de Sistemas II.<br>NUYD043 Nutrición Humana. | NUYD022 Bioquímica Nutricional.<br>MORF016 Morfología. | No tiene |

## II. CARGA ACADÉMICA

| Tipo de Actividad | SCT (horas cronológicas) | |
|---|---|---|
| | Directas | Personal |
| Teórico | 2.25 | 5,25 |
| Ayudantía | | |
| Laboratorio | | |
| Taller | 1.5 | |
| Terreno | | |
| Clínico | | |
| **Total horas dedicación semanal** | 9 | |
| **Créditos** | 5 | |

## III. DESCRIPCIÓN

Esta asignatura tributa al ámbito I del perfil de egreso: "Nutrición Clínica y Comunitaria", específicamente al siguiente resultado de aprendizaje:

RA02: Establecer el manejo alimentario nutricional en comunidades e individuos sanos y enfermos, durante todo el ciclo vital, considerando normativas nacionales e internacionales vigentes, evidencias científicas y avances tecnológicos.

Corresponde a la formación de ciencias fundamentales y transversales de la carrera, otorgando las bases y cimientos conceptuales para el desarrollo de los conocimientos y las habilidades que debe poseer el futuro egresado.

Al finalizar el curso los estudiantes serán capaces de comprender los conceptos generales de la fisiología de los distintos sistemas y usar este conocimiento para integrar, razonar y discutir las bases de los procesos fisiopatológicos.



Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

Universidad Andrés Bello

| IV. APRENDIZAJES ESPERADOS | V. CONTENIDOS |
|---|---|
| 1. Analizar las bases conceptuales de fisiología y fisiopatología. | **Unidad I: Fisiología y fisiopatología general**<br>- Conceptos generales de homeostasis<br>- Sistemas fisiológicos<br>- Transporte de sustancias a través de membranas<br>- Conceptos de etiología, patogénesis, cambios morfológicos.<br>- Causas de enfermedad.<br>- Hipertrofia, Hiperplasia, Atrofia y Metaplasia<br>- Necrosis y Apoptosis celular |
| 2. Reconocer el funcionamiento del sistema nervioso y sus alteraciones en la regulación de la homeostasis. | **Unidad II: Fisiología y fisiopatología del sistema nervioso**<br>- Organización del sistema nervioso<br>- Mecanismos intracelulares de células excitables<br>- Potencial de acción y sinapsis<br>- Funciones superiores del sistema nervioso<br>- Transducción sensorial, sistemas sensoriales y sentidos especiales<br>- Sistema motor<br>- Daño agudo en cerebro: Phineas gage<br>- Enfermedades neurodegenerativas, influencia del envejecimiento y factores nutricionales en función del cerebro |
| 3. Reconocer el funcionamiento del sistema inmune y las principales inmunopatologías. | **Unidad III: Fisiología y fisiopatología del sistema inmune**<br>- Componentes básicos del sistema inmune<br>- Formas inespecíficas de la respuesta orgánica: reacción inflamatoria y reacción febril<br>- Reacciones hipersensibilidad<br>- Tolerancia inmunológica<br>- Autoinmunidad, principales enfermedades autoinmunes.<br>- Inmunodeficiencias |
| 4. Analizar la fisiopatología del cáncer y su relación con malnutrición | **Unidad IV: Fisiopatología general de cáncer y su relación con malnutrición**<br>- Patogenia del cáncer<br>- Biología tumoral<br>- Epidemiología y causas del cáncer<br>- Fisiopatología del cáncer<br>- Alteraciones metabólicas y nutricionales asociadas al cáncer. |
| 5. Reconocer el funcionamiento del sistema endocrino y enfermedades asociadas. | **Unidad V: Fisiología y fisiopatología de sistema endocrino**<br>- Conceptos generales de regulación endocrina.<br>- Síntesis, transporte y mecanismos de acción de las hormonas.<br>- Conceptos de hipo e hiperfunción hormonal. |



Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

| | |
|---|---|
| | - Eje hipotálamo-hipófisis: Función fisiológica, hiperpituitarismo e hipopituitarismo<br>- Glándula suprarrenal: Hiper e hipo función corticosuprarrenal<br>- Regulación endocrina del crecimiento<br>- Función Gonadal<br>- Glándulas tiroides: Hiper e hipotiroidismo<br>- Regulación endocrina y alteraciones de la calcemia<br>- Páncreas y regulación hormonal de la glicemia: Hiperinsulinemia e hipoglicemia.<br>- Prolactina: Características, función e hiperprolactinemia |
| 6. Comprender los conceptos generales de la sangre, anomalías asociadas y organización del sistema cardiovascular | **Unidad VI: Sangre y anomalías asociadas**<br>- Hematopoyesis y hemostasia<br>- Anemias y Poliglobulia<br>- Organización y funciones generales del sistema cardiovascular<br>- Electrofisiología cardiaca<br>- Ciclo cardiaco: gasto cardiaco, alteraciones del ritmo cardiaco<br>- Microcirculación<br>- Función vascular |



Dirección General de Docencia
Vicesecretaría Académica

Universidad Andrés Bello

## I. IDENTIFICACIÓN

**Carrera: Nutrición y Dietética, Mención Gestión y Calidad.**
**Unidad responsable: Escuela de Nutrición y Dietética/ Facultad de Medicina**
**Nombre: Higiene y Control de Alimentos**
**Código: NUYD033**
**Periodo: 3° Semestre**
**Área de Conocimiento UNESCO: Área Salud y Servicios Sociales – Sub Área Medicina (N°72)**

| Requisito para cursar: | Requisitos previos: | Co - Requisitos: |
|---|---|---|
| NUYD041 Bromatología y Tecnología de Alimentos | NUYD012 Alimentos<br>BIOL150 Microbiología | No tiene |

## II. CARGA ACADÉMICA

| Tipo de Actividad | SCT (horas cronológicas) | |
|---|---|---|
| | Directas | Personal |
| Teórico | 1.5 | 4.5 |
| Ayudantía | | |
| Laboratorio | 0.75 | |
| Taller | 0,75 | |
| Terreno | | |
| Clínico | | |
| Total horas dedicación semanal | 7,5 | |
| Créditos | 5 | |

## III. DESCRIPCIÓN

Esta asignatura tributa al ámbito II del perfil de egreso: "Alimentación institucional e innovación alimentaria", específicamente al resultado de aprendizaje
RA02: Asegurar la calidad e inocuidad durante el proceso productivo alimentario.
Corresponde a la formación de ciencias fundamentales y transversales de la carrera, otorgando las bases y cimientos conceptuales para el desarrollo de los conocimientos y las habilidades que debe poseer el futuro egresado.
Al finalizar el curso los estudiantes serán capaces de aplicar las normas de higiene y seguridad para obtener alimentos inocuos, distinguir los agentes causantes de enfermedades transmitidas por alimentos y desarrollar herramientas de calidad para los procesos de elaboración y distribución de alimentos.



Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

| IV. APRENDIZAJES ESPERADOS | V. CONTENIDOS |
|---|---|
| 1. Explicar las normas de higiene y seguridad para la producción, elaboración y distribución de alimentos inocuos. | **UNIDAD I: NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD DE ALIMENTOS**<br>1. Conceptos de higiene y seguridad alimentaria<br>2. Alimentos como vehículo de transmisión de enfermedades e intoxicaciones<br>3. Clasificación de alimentos según su riesgo microbiológico<br>4. Higiene personal<br>5. Higiene del lugar de trabajo y ambiental (Central de producción e industria de alimentos). Diseño de planta física y flujo de producción<br>6. Condiciones que modulan el crecimiento de microorganismos en alimentos.<br>7. Acuerdo de producción limpia. |
| 2. Relacionar los agentes causantes de enfermedades trasmitidas a través de los alimentos con las normas de higiene y seguridad. | **UNIDAD II: ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS**<br>1.Ciclos de transmisión de enfermedades a través de alimentos:<br>- Contaminación física.<br>- Contaminación química.<br>- Contaminación ambiental.<br>- Contaminación biológica.<br>2. Enfermedades transmitidas por alimentos causadas por la presencia de bacterias.<br>3. Enfermedades transmitidas por alimentos causadas por la presencia de micotoxinas.<br>4. Enfermedades transmitidas por alimentos causadas por la presencia de algas, virus y otros agentes biológicos.<br>5. Enfermedades transmitidas por alimentos causadas por la presencia de agentes químicos.<br>6. Manejo integral de plagas. |
| 3. Desarrollar herramientas de gestión de calidad para los procesos de elaboración y distribución de alimentos. | **UNIDAD III: HERRAMIENTAS DE GESTIÓN DE CALIDAD**<br>1. Normas vigentes en Chile.<br>2. Normas internacionales.<br>3. Buenas Prácticas de Fabricación.<br>4. Procedimientos Operativos Estandarizados (POE).<br>5. Procedimientos Operativos Estandarizados de sanitización (POES).<br>6. Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (HACCP): Pasos preliminares y Etapas de implementación.<br>7. Trazabilidad ascendente, descendente y de proceso. |



Dirección General de Docencia
Vicerrectoría Académica

Universidad Andrés Bello

## I. IDENTIFICACIÓN

**Carrera: Nutrición y Dietética, Mención Gestión y Calidad.**
**Unidad responsable: Escuela de Nutrición y Dietética/ Facultad de Medicina**
**Nombre: Psicología y Educación en Salud**
**Código: NUYD034**
**Periodo: 3 Semestre**
**Área de Conocimiento UNESCO: Área Salud y Servicios Sociales – Sub Área Medicina (N° 72)**

| Requisito para cursar: | Requisitos previos: | Co - Requisitos: |
|---|---|---|
| SPAB111 Salud Pública II<br>NUYD051 Educación en Alimentación y Nutrición | No tiene | No tiene |

## II. CARGA ACADÉMICA

| Tipo de Actividad | SCT (horas cronológicas) | |
|---|---|---|
| | Directas | Personal |
| Teórico | 1,5 | 3,75 |
| Ayudantía | | |
| Laboratorio | | |
| Taller | 0,75 | |
| Terreno | | |
| Clínico | | |
| **Total horas dedicación semanal** | 6 | |
| **Créditos** | 4 | |

## III. DESCRIPCIÓN

Asignatura que tributa al ámbito I del perfil de egreso: "Nutrición Clínica y Comunitaria", específicamente al siguiente resultado de aprendizaje:

RA04: Implementar medidas de promoción de hábitos alimentarios saludables y prevención de enfermedades asociadas a la alimentación y nutrición en comunidades e individuos sanos y enfermos durante todo el ciclo vital.

Corresponde a la formación en ciencias fundamentales y transversales de la carrera, otorgando las bases y cimientos conceptuales para el desarrollo de los conocimientos y las habilidades que debe poseer el futuro egresado como agente de cambio en los hábitos alimentarios de las personas a lo largo de todo el ciclo vital, mediante promoción de estilos de vida saludables

Al finalizar el curso el estudiante será capaz de relacionar la comunicación con la educación en salud. Analizar las teorías y modelos educativos, su relación con la salud y la enfermedad, describiendo las acciones entre promoción de salud y prevención de enfermedad.



Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

| IV. APRENDIZAJES ESPERADOS | V. CONTENIDOS |
|---|---|
| 1.- Relacionar los componentes de la comunicación con la educación en salud | **UNIDAD I: COMUNICACIÓN Y SALUD**<br>• Comunicación verbal y no verbal<br>• Comunicación social<br>• Comunicación efectiva<br>• Medios de comunicación y salud |
| 2.- Diferenciar las teorías y modelos educativos y su relación con salud y enfermedad | **UNIDAD II: TEORIAS Y MODELOS EDUCATIVOS**<br>• Estilos de aprendizajes.<br>• Teorías y modelos educativos de comunicación en salud. |
| 3.- Analizar las acciones entre promoción de salud y prevención de enfermedad | **UNIDAD III: EDUCACIÓN PARA LA SALUD**<br>• Promoción de salud<br>• Prevención de enfermedades |



Dirección General de Docencia
Vicerectoría Académica

Universidad Andrés Bello

## I. IDENTIFICACIÓN

**Carrera: Nutrición y Dietética, Mención Gestión y Calidad.**
**Unidad responsable: Instituto de Salud Pública**
**Nombre: Salud Pública I**
**Código: SPAB 110**
**Periodo: 3° Semestre**
**Área de Conocimiento UNESCO: Área Salud y Servicios Sociales – Sub área Medicina (72)**

| Requisito para cursar: | Requisitos previos: | Co - Requisitos: |
|---|---|---|
| SPAB111 Salud Pública II | FMMP005 Matemática Elemental<br>NUYD011 Fundamentos de Alimentación y Nutrición | No tiene |

## II. CARGA ACADÉMICA

| Tipo de Actividad | SCT (horas cronológicas) | |
|---|---|---|
| | Directas | Personal |
| Teórico | 1,5 | 3,75 |
| Ayudantía | | |
| Laboratorio | | |
| Taller | | |
| Terreno | | |
| Clínico | | |
| Total horas dedicación semanal | 5,25 | |
| Créditos | 3 | |

## III. DESCRIPCIÓN

Asignatura que tributa al perfil de egreso específicamente al ámbito I: "Nutrición clínica y comunitaria", en los siguientes resultados de aprendizaje:
RA01: Diagnosticar la situación alimentario nutricional en comunidades e individuos sanos y enfermos durante todo el ciclo vital.
RA05: Participar en investigación orientada a optimizar el manejo alimentario nutricional en su área de desempeño.
La asignatura de Salud Pública I forma parte de un ciclo de programas comunes para las carreras de salud, cuyo propósito es contribuir a la formación de un profesional de la salud integral, de excelencia, con sólida base científica, humanista y social. Entrega herramientas que permiten a los estudiantes adquirir una visión global del proceso salud-enfermedad, desde el punto de vista colectivo y sus interrelaciones con los determinantes de salud. Incorpora los aspectos básicos de



Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

las diferentes disciplinas de la salud pública para enfrentar las necesidades y problemas de salud de las personas, sus familias y comunidad.

Al final del curso el alumno será capaz de reconocer las características principales del método epidemiológico de investigación, conocerá el sistema de vigilancia epidemiológica y brote epidémico



Dirección General de Docencia
Vicerrectoría Académica

Universidad Andrés Bello

| IV. APRENDIZAJES ESPERADOS | V. CONTENIDOS |
|---|---|
| 1. Caracterizar el concepto de salud y las funciones esenciales de la salud pública en el desarrollo social del país. | **UNIDAD I. INTRODUCCIÓN A LA SALUD PÚBLICA**<br>– Concepto de Salud y Salud Pública.<br>– Funciones esenciales de la Salud Pública. |
| 2. Reconocer el proceso de salud – enfermedad y los determinantes sociales que lo condicionan. | **UNIDAD II. PROCESO DE SALUD - ENFERMEDAD Y SUS DETERMINANTES**<br>– Modelos explicativos del proceso de salud y enfermedad.<br>– Historia natural de la enfermedad.<br>– Niveles de prevención y estrategias de Control.<br>– Determinantes de la salud. |
| 3. Calcular los diferentes estadísticos de uso en epidemiología. | **UNIDAD III. ESTADÍSTICA DESCRIPTIVA**<br>– Introducción y definiciones básicas de la bioestadística.<br>– Naturaleza de los datos y escalas de medición.<br>– Concepto de variables y su clasificación.<br>– Organización de los datos: Tablas de Distribución de frecuencia.<br>– Representación gráfica.<br>– Medidas de tendencia central y de dispersión.<br>– Estadísticos de posición y forma.<br>– Muestreo probabilístico simple. |
| 4. Interpretar fuentes de datos demográficos y de información sobre la salud de la población. | **UNIDAD IV. DEMOGRAFIA Y SALUD**<br>– Demografía estática.<br>– Demografía dinámica: Transición Demográfica. |
| 5. Describir los componentes del Diagnóstico de Situación de Salud en la planificación y evaluación de las intervenciones de salud en la población. | **UNIDAD V. DIAGNÓSTICO SITUACIÓN DE SALUD**<br>- Definición, propósitos y objetivos.<br>- Fases del proceso de Diagnóstico de situación de salud:<br>- Diseño de la metodología de estudio<br>- Recogida de datos y fuentes de información<br>- Análisis de datos e identificación de<br>- necesidades y problemas<br>- Explicación de la situación de salud |



Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

| | |
|---|---|
| | - Pronóstico de la situación de salud y priorización de los problemas. |



Dirección General de Docencia
Vicerrectoría Académica

Universidad Andrés Bello

| I. IDENTIFICACIÓN | | |
|---|---|---|
| **Carrera: Nutrición y Dietética, Mención Gestión y Calidad.** | | |
| **Unidad responsable: Departamento de Inglés.** | | |
| **Nombre: Inglés II** | | |
| **Código: ING129** | | |
| **Periodo: 3° Semestre** | | |
| **Área de Conocimiento UNESCO: Área Humanidades y Artes. Sub Área Humanidades (22)** | | |
| **Requisito para cursar:** | **Requisitos previos:** | **Co - Requisitos:** |
| **ING239 Inglés III** | **ING119 Inglés I** | **No tiene** |

| II. CARGA ACADÉMICA | | |
|---|---|---|
| **Tipo de Actividad** | **SCT (horas cronológicas)** | |
| | **Directas** | **Personal** |
| Teórico | **4,5** | **4,5** |
| Ayudantía | | |
| Laboratorio | | |
| Taller | | |
| Terreno | | |
| Clínica | | |
| **Total horas dedicación semanal** | **9** | |
| **Créditos** | **5** | |

**III. DESCRIPCIÓN**

Curso de carácter práctico, que sienta las bases para la adquisición de las competencias lingüísticas del nivel A1+ del Marco Común Europeo de las Lenguas. En este contexto, esta asignatura tributa al perfil de egreso en el Ámbito de Educación General e Inglés, específicamente al resultado de aprendizaje número 4: Desarrollar habilidades comunicativas en el idioma inglés, para desenvolverse en situaciones cotidianas, laborales y académicas.

Al finalizar el curso, el estudiante será capaz de comunicarse efectiva y naturalmente, en forma oral y escrita, en ámbitos de la vida diaria, desde el contexto personal hasta los entornos más cercanos, refiriéndose al presente, pasado y futuro, usando una escritura, pronunciación y entonación adecuadas.



Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

| IV. APRENDIZAJES ESPERADOS | V. CONTENIDOS |
|---|---|
| 1. Dar efectivamente información de amigos utilizando estructuras a un nivel intermedio, ya sea en forma oral o escrita.<br><br>2. Comunicar efectivamente información de intereses o hobbies utilizando estructuras a un nivel intermedio, ya sea en forma oral o escrita.<br><br>3. Expresar efectivamente información sobre problemas de salud en general utilizando estructuras a un nivel intermedio, ya sea en forma oral o escrita.<br><br>4. Relatar efectivamente celebraciones utilizando estructuras a un nivel intermedio, ya sea en forma oral o escrita.<br><br>5. Conversar acerca de recuerdos de la niñez utilizando estructuras a un nivel intermedio, ya sea en forma oral o escrita.<br><br>6. Expresar efectivamente información relacionada con direcciones utilizando estructuras a un nivel intermedio, ya sea en forma oral o escrita.<br><br>7. Comunicar efectivamente información de diferentes tipos de viaje en relación a consejos simples sugerencias, ya sea en forma oral o escrita. | **UNIDAD I: "MAKING FRIENDS"**<br>- "Ask questions to get to know your classmates"<br>- "Talk about yourself, your family, and your favorite things"<br>- "Show you have something in common"<br><br>**UNIDAD II: "INTERESTS"**<br>- "Ask about people's interests and hobbies"<br>- "Talk about your interests, hobbies and taste in music"<br><br>**UNIDAD III: "HEALTH"**<br>- "Talk about how to stay healthy"<br>- "Describe common health problems"<br>- "Talk about what you do when you have a health problem"<br><br>**UNIDAD IV: "CELEBRATIONS"**<br>- "Talk about birthdays, celebrations, and favorite holidays"<br>- "Describe how you celebrate special days"<br>- "Talk about plans and predictions"<br><br>**UNIDAD V: "GROWING UP"**<br>- "Talk about life events and memories of growing up"<br>- "Talk about school and your teenage years"<br><br>**UNIDAD VI: "AROUND TOWN"**<br>- "Ask and answer questions about places in a town"<br>- "Give directions"<br>- "Offer help and ask for directions"<br>- "Talk about stores and favorite places in your town"<br><br>**UNIDAD VII: "GOING AWAY"** |



Dirección General de Docencia
Vicerrectoría Académica

Universidad Andrés Bello

| | |
|---|---|
| 8. Describir efectivamente objetos en una casa utilizando estructuras básicas, ya sea en forma oral o escrita.<br><br>9. Relatar efectivamente experiencias y anécdotas del pasado utilizando estructuras básicas, ya sea en forma oral o escrita.<br><br>10. Expresar efectivamente sus preferencias en relación a distintas formas de comunicación utilizando estructuras comparativas básicas, ya sea en forma oral o escrita.<br><br>11. Comunicar efectivamente impresiones sobre personas mediante la descripción de apariencia utilizando estructuras básicas, ya sea en forma oral o escrita.<br><br>12. Expresar ideas y opiniones sobre planes y proyectos futuros utilizando estructuras básicas que indican distintos niveles de certeza e incertidumbre respecto al futuro, ya sea en forma oral o escrita. | - Giving advice and make suggestions. Infinitives for reasons, It's + adjective + to...<br>- Talk about travel and vacations. Things to take on different kinds of trips.<br><br>**UNIDAD VIII: "AT HOME"**<br>- Identify objects. Order of adjectives, possessive pronouns, location expressions after pronouns and nouns.<br>- Talk about home habits and evening routines.<br><br>**UNIDAD IX: "THINGS HAPPEN"**<br>- Tell anecdotes about things that went wrong. Past continuous statements and questions.<br>- Talk about accidents. Reflexive pronouns.<br><br>**UNIDAD X: "COMMUNICATION"**<br>- Talk about different ways of communicating. Comparative adjectives.<br>- Compare ways of keeping in touch. More, less and fewer.<br><br>**UNIDAD XI: "APPEARANCES"**<br>- Describe people's appearances. Questions and answers to describe people.<br>- Identify people. Have got, phrases with verb + -ing and prepositions to identify people.<br><br>**UNIDAD XII: "LOOKING AHEAD"**<br>- Talk about the future. Future with will, may and might.<br>- Talk about plans and organizing events. Present continuous and going to for the future. |



Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

## I. IDENTIFICACIÓN

**Carrera: Nutrición y Dietética, Mención Gestión y Calidad.**

**Unidad responsable: Escuela de Nutrición y Dietética/ Facultad de Medicina**

**Nombre: Bromatología y Tecnología de Los Alimentos**

**Código: NUYD041**

**Periodo: 4° Semestre**

**Área de Conocimiento UNESCO: Área Salud y Servicios Sociales – Sub Área Medicina (N°72)**

| Requisito para cursar: | Requisitos previos: | Co - Requisitos: |
|---|---|---|
| NUYD064 Alimentación Institucional I | NUY 031 Técnicas Dietéticas<br>NUY 033 Higiene y Control de los Alimentos | No tiene |

## II. CARGA ACADÉMICA

| Tipo de Actividad | SCT (horas cronológicas) | |
|---|---|---|
| | Directas | Personal |
| Teórico | 2,25 | 5,25 |
| Ayudantía | | |
| Laboratorio | 1,5 | |
| Taller | | |
| Terreno | | |
| Clínico | | |
| **Total horas dedicación semanal** | 9 | |
| **Créditos** | 5 | |

## III. DESCRIPCIÓN

Asignatura que tributa al perfil de egreso, a través del ámbito II: "Alimentación institucional e innovación alimentaria", específicamente al resultado de aprendizaje:

RA03: Participar en la elaboración de productos alimentarios innovadores y saludables enfocados a cubrir necesidades alimentarias nutricionales de diversos grupos de personas.

Corresponde a la formación de ciencias fundamentales y transversales de la carrera, otorgando las bases y cimientos conceptuales para el desarrollo de los conocimientos y las habilidades que debe poseer el futuro egresado.

Al finalizar el curso, los estudiantes serán capaces de relacionar composición de los alimentos con los procesos tecnológicos aplicados en ellos y los cambios en sus características sensoriales.



Dirección General de Docencia
Vicerrectoría Académica

Universidad Andrés Bello

| IV. APRENDIZAJES ESPERADOS | V. CONTENIDOS |
|---|---|
| 1.- Aplicar bases de datos de composición de alimentos según la legislación nacional y al comercio internacional. | **UNIDAD I: LEYES Y REGLAMENTOS NACIONALES Y BASES INTERNACIONALES DE LEGISLACIÓN**<br>- Contenido 1. Código Sanitario y Reglamento Sanitario<br>- Contenido 2. Rotulación y etiquetado nutricional. Bases teóricas y prácticas<br>- Contenido 3. CODEX ALIMENTARIUS y legislaciones internacionales<br>- Contenido 4. Tablas de composición de alimentos, su uso, su obtención y validez de datos |
| 2.- Aplicar los principios básicos de la evaluación sensorial de alimentos y su uso tanto en el desarrollo de alimentos como en la evaluación de calidad de éstos. | **UNIDAD II: EVALUACIÓN SENSORIAL**<br>- Contenido 1. Principios y conceptos generales de evaluación sensorial<br>- Contenido 2. Pruebas en evaluación sensorial, aplicación y evaluación de resultados<br>- Aplicación en industria alimentaria |
| 3.- Identificar distintos procesos tecnológicos generales usados en la industria alimentaria | **UNIDAD III: PROCESOS TECNOLÓGICOS EN INDUSTRIA ALIMENTARIA**<br>- Contenido 1. Procesos Tecnológicos de altas temperaturas, Pasteurización UHT, HTST, Esterilización, Escaldado.<br>- Contenido 2. Procesos Tecnológicos a Bajas temperaturas, Refrigeración, Congelación IQF, Criodesecación.<br>- Contenido 3. Procesos Tecnológicos relacionados con la disminución de la Aw, Humedad, cambios de pH y Fermentación.<br>- Contenido 4. Procesos Tecnológicos Emergentes: Liofilización, Altas presiones, Pulsos eléctricos, Irradiación |



Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

| | |
|---|---|
| | de alimentos, Alimentos Genéticamente Modificados.<br>- Contenido 5. Tecnologías de productos aplicados a alimentos marinos, cárneos, lácteos y vegetales.<br>- Contenido 6. Sistemas de envasados y envases. |



Dirección General de Docencia
Vicerectoría Académica

Universidad Andrés Bello

## I. IDENTIFICACIÓN

**Carrera: Nutrición y Dietética, Mención Gestión y Calidad.**
**Unidad responsable: Escuela de Nutrición y Dietética/ Facultad de Medicina**
**Nombre: Fisiopatología General y de Sistemas II**
**Código: NUYD042**
**Periodo: 4° Semestre**
**Área de Conocimiento UNESCO: Área Salud y Servicios Sociales – Sub Área Medicina (N°72)**

| Requisito para cursar: | Requisitos previos: | Co - Requisitos: |
|---|---|---|
| NUYD052 Evaluación Nutricional en el Ciclo Vital.<br>NUYD053 Nutrición y Alimentación en el ciclo vital. | NUYD 032 Fisiopatología General y de Sistemas I | No tiene |

## II. CARGA ACADÉMICA

| Tipo de Actividad | SCT (horas cronológicas) | |
|---|---|---|
| | Directas | Personal |
| Teórico | 2,25 | 5,25 |
| Ayudantía | | |
| Laboratorio | | |
| Taller | 1,5 | |
| Terreno | | |
| Clínico | | |
| **Total horas dedicación semanal** | **9,0** | |
| **Créditos** | **5** | |

## III. DESCRIPCIÓN

Esta asignatura tributa al ámbito I del perfil de egreso: "Nutrición Clínica y Comunitaria", específicamente al siguiente resultado de aprendizaje:
RA02: Establecer el manejo alimentario nutricional en comunidades e individuos sanos y enfermos, durante todo el ciclo vital, considerando normativas nacionales e internacionales vigentes, evidencias científicas y avances tecnológicos.
Corresponde a la formación de ciencias fundamentales y transversales de la carrera, y corresponde a la continuación de la asignatura de Fisiopatología General y de Sistemas I las cuales otorgan las bases y cimientos conceptuales para el desarrollo de los conocimientos y las habilidades que debe poseer el futuro egresado.



Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

Al finalizar el curso los estudiantes serán capaces de comprender los conceptos generales de la fisiología de los distintos sistemas y usar este conocimiento para integrar, razonar y discutir las bases de los procesos fisiopatológicos.

| IV. APRENDIZAJES ESPERADOS | V. CONTENIDOS |
|---|---|
| 1. Reconocer el funcionamiento del sistema renal y enfermedades asociadas. | **Unidad I: Fisiología y fisiopatología del sistema renal**<br>- Organización del sistema renal.<br>- Mecanismos de formación de la orina.<br>- Filtración glomerular y nefropatías glomerulares.<br>- Función tubular y nefropatía tubulares.<br>- Balance sodio y potasio.<br>- Alteraciones equilibrio ácido-base.<br>- Criterios diagnósticos y fisiopatología de la enfermedad renal aguda y crónica. |
| 2. Reconocer el funcionamiento hepático y enfermedades asociadas. | **Unidad II: Fisiología y fisiopatología hepática**<br>- Anatomía hepática.<br>- Fisiología hepática en regulación del metabolismo energético, y macronutrientes.<br>- Control de glicemia.<br>- Disfunción hepática: cirrosis e hipertensión portal.<br>- Mecanismos celulares de disfunción hepática y respuesta inflamatoria.<br>- Fisiopatología de la hepatitis viral, alcohólica e hígado graso alcohólico, hígado graso no alcohólico.<br>- Rol del hígado en malnutrición por deficiencia: cuerpos cetónicos. |
| 3. Analizar los procesos asociados a la fisiopatología de la diabetes. | **Unidad III: Fisiopatología de diabetes**<br>- Criterios diagnósticos y fisiopatología en alteraciones en el metabolismo de la glucosa: Resistencia a la insulina e intolerancia a la glucosa.<br>- Criterios diagnósticos y fisiopatología de la Diabetes Mellitus Tipo I y II.<br>- Criterios diagnósticos y fisiopatología de la Diabetes Gestacional.<br>- Criterios diagnósticos y fisiopatología de los otros tipos específicos de diabetes. |



Dirección General de Docencia
Vicerrectoría Académica

Universidad Andrés Bello

| | |
|---|---|
| 4. Analizar los procesos asociados a la fisiopatología de la obesidad. | **Unidad IV: Fisiopatología de obesidad y síndrome metabólico**<br>- Definiciones y criterios diagnósticos de obesidad y síndrome metabólico.<br>- La obesidad como un problema de balance energético.<br>- Cambios conductuales asociados a obesidad.<br>- Adaptaciones fisiopatológicas en obesidad.<br>- Alteraciones neuronales en obesidad.<br>- Inflamación del tejido adiposo como concepto central en síndrome metabólico. |
| 5. Reconocer los procesos asociados a malnutrición por déficit, síndrome de realimentación y fisiopatología de anorexia nerviosa y bulimia | **Unidad V: Fisiopatología de malnutrición por deficiencia, síndrome de realimentación, anorexia nerviosa y bulimia**<br>- Adaptaciones metabólicas y malnutrición por deficiencia.<br>- Criterios diagnósticos y fisiopatología de síndrome de realimentación.<br>- Criterios diagnósticos y fisiopatología de anorexia nerviosa y bulimia. |
| 6. Reconocer el funcionamiento del sistema digestivo y enfermedades asociadas. | **Unidad VI: Fisiología y fisiopatología del sistema digestivo**<br>- Organización del sistema digestivo.<br>- Motilidad y secreciones gastrointestinales.<br>- Digestión y absorción de nutrientes.<br>- Fisiología y fisiopatología de la flora intestinal.<br>- Cólera y fisiopatología de diarrea aguda y crónica.<br>- Criterios diagnósticos y fisiopatología de las enfermedades. digestivas altas y bajas de relevancia nutricional. |
| 7. Reconocer el funcionamiento del sistema respiratorio y enfermedades asociadas. | **Unidad VII: Fisiología y fisiopatología del sistema respiratorio**<br>- Función, mecánica respiratoria y ventilación pulmonar.<br>- Trastornos ventilatorios obstructivos/restrictivos.<br>- Trastornos del control de la respiración.<br>- Difusión y transporte de gases.<br>- Trastornos del intercambio gaseoso y perfusión pulmonar<br>- Criterios diagnósticos y fisiopatología de la insuficiencia respiratoria aguda y crónica. |



Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

## I. IDENTIFICACIÓN

**Carrera: Nutrición y Dietética, Mención Gestión y Calidad.**

**Unidad responsable: Escuela de Nutrición y Dietética/ Facultad de Medicina**

**Nombre: Nutrición Humana**

**Código: NUYD043**

**Periodo: 4° Semestre**

**Área de Conocimiento UNESCO: Área Salud y servicios sociales – Sub Área 72 Medicina**

| Requisito para cursar: | Requisitos previos: | Co - Requisitos: |
|---|---|---|
| **NUYD052 Evaluación Nutricional en el Ciclo Vital**<br>**NUYD053 Nutrición y Alimentación en el Ciclo Vital**<br>**SPAB303 Metodología de la Investigación**<br>**SPAB112 Administración y Gestión en Salud.** | **NUYD032 Fisiología y Fisiopatología de sistemas I** | **No tiene** |

## II. CARGA ACADÉMICA

| Tipo de Actividad | SCT (horas cronológicas) | |
|---|---|---|
| | Directas | Personal |
| Teórico | **1,5** | **3,75** |
| Ayudantía | | |
| Laboratorio | | |
| Taller | **0,75** | |
| Terreno | | |
| Clínico | | |
| **Total horas dedicación semanal** | **6** | |
| **Créditos** | **4** | |

## III. DESCRIPCIÓN

Asignatura que tributa al perfil de egreso de la carrera, a través del ámbito I: "Nutrición Clínica y Comunitaria", específicamente al resultado de aprendizaje

RA01: Diagnosticar la situación alimentario nutricional en comunidades e individuos sanos y enfermos durante todo el ciclo vital.

Este curso está asociado a las asignaturas transversales de la malla curricular la cual pretende que el alumno comprenda los procesos de la nutrición humana en su rol de mantención de la salud y prevención de enfermedades.



Dirección General de Docencia
Vicerrectoría Académica

Universidad Andrés Bello

Al finalizar el curso, los estudiantes serán capaces de integrar conceptos de gasto energético, procesos de digestión, absorción, metabolismo, excreción, deficiencia, toxicidad y funciones de macro y micronutrientes, agua y electrolitos aplicados a casos teóricos y reales.

| IV. APRENDIZAJES ESPERADOS | V. CONTENIDOS |
|---|---|
| 1. Estimar requerimiento de energía utilizando los diferentes componentes del gasto energético total. | **UNIDAD I: METABOLISMO ENERGÉTICO**<br>1. Métodos para la estimación del gasto energético<br>a. Calorimetría directa-indirecta<br>b. Agua doblemente marcada<br>c. Fórmulas predictivas<br>2. Balance energético<br>3. Componentes del gasto energético total:<br>a. Metabolismo basal<br>b. Gasto energético por actividad física<br>c. Acción térmica de los alimentos<br>d. Situaciones especiales (fisiologías o patológicos) |
| 2. Integrar los procesos de digestión, absorción, metabolismo, excreción, deficiencia, exceso y funciones de macronutrientes y fibra alimentaria aplicados a situaciones fisiológicas. | **UNIDAD II: MACRONUTRIENTES Y FIBRA ALIMENTARIA**<br>1. Clasificación de macronutrientes<br>2. Integración de aspectos anátomo-funcionales del sistema digestivo aplicado a los macronutrientes y fibra alimentaria.<br>3. Digestión absorción y metabolismo de macronutrientes y fibra alimentaria.<br>4. Funciones de los macronutrientes y fibra alimentaria en nutrición humana.<br>5. Almacenamiento y catabolismo de macronutrientes en situaciones pre o postprandial.<br>6. Consecuencias del desbalance de los macronutrientes en nutrición humana.<br>7. Coeficiente respiratorio<br>8. Índice y carga glicémica |



Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

| | |
|---|---|
| | 9. Score aminoacídico y digestibilidad proteica de la dieta.<br>10. Bases de requerimientos nutricionales:<br>a. AMDR<br>b. Distribución molécula calórica. |
| 3. Integrar los procesos de digestión, absorción, metabolismo, excreción, deficiencia, toxicidad y funciones de micronutrientes, agua y electrolitos aplicados a situaciones fisiológicas. | **UNIDAD III: MICRONUTRIENTES, AGUA Y ELECTROLITOS.**<br>1. Clasificación de micronutrientes<br>2. Integración de aspectos anátomo-funcionales del sistema digestivo aplicado a los micronutrientes, agua y electrolitos<br>3. Digestión, absorción y metabolismo de micronutrientes, agua y electrolitos<br>4. Funciones de los micronutrientes, agua y electrolitos en nutrición humana.<br>5. Consecuencias del desbalance de los micronutrientes, agua y electrolitos en nutrición humana.<br>6. Bases de requerimientos nutricionales:<br>A. DRI (EAR, RDA, AI, UL). |



Dirección General de Docencia
Vicerrectoría Académica

Universidad Andrés Bello

## I. IDENTIFICACIÓN

**Carrera: Nutrición y Dietética, Mención Gestión y Calidad.**
**Unidad responsable: Instituto de Salud Pública**
**Nombre: Salud Pública II**
**Código: SPAB111**
**Periodo: 4° Semestre**
**Área de Conocimiento UNESCO: Área Salud y Servicios Sociales – Sub área Medicina (72)**

| Requisito para cursar: | Requisitos previos: | Co - Requisitos: |
|---|---|---|
| SPAB303 Metodología de la Investigación<br>SPAB112 Administración y Gestión en Salud. | SPAB110 Salud Pública I<br>NUYD034 Psicología y Educación en Salud. | No tiene |

## II. CARGA ACADÉMICA

| Tipo de Actividad | SCT (horas cronológicas) | |
|---|---|---|
| | Directas | Personal |
| Teórico | 0.75 | 5.25 |
| Ayudantía | | |
| Laboratorio | | |
| Taller | 1.5 | |
| Terreno | | |
| Clínico | | |
| **Total horas dedicación semanal** | 7.5 | |
| **Créditos** | 5 | |

## III. DESCRIPCIÓN

Asignatura que tributa al perfil de egreso específicamente al ámbito I: "Nutrición clínica y comunitaria", en los siguientes resultados de aprendizaje:
RA01: Diagnosticar la situación alimentario nutricional en comunidades e individuos sanos y enfermos durante todo el ciclo vital.
RA5: Participar en investigación orientada a optimizar el manejo alimentario nutricional en su área de desempeño.
La asignatura de Salud Pública II forma parte de un ciclo de programas comunes para las carreras de salud, cuyo propósito es contribuir a la formación de un profesional de la salud integral, de excelencia, con sólida base científica, humanista y social.



Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

Al finalizar el curso los estudiantes podrán comprender el impacto de las políticas públicas en la salud y calidad de vida de las personas y analizar cómo estas inciden en la disminución de las brechas de inequidad, vulnerabilidad y desigualdad. Serán capaces de reconocer las características principales del método epidemiológico, para analizar la fenómeno salud enfermedad, en su presentación, determinantes y el impacto de las intervenciones sanitarias en un contexto colectivo y clínico

| IV. APRENDIZAJES ESPERADOS | V. CONTENIDOS |
|---|---|
| 1. Comprender las etapas del método epidemiológico y sus aplicaciones a los problemas de salud individuales y colectivos. | **UNIDAD I. EPIDEMIOLOGÍA**<br>– Concepto y definición de epidemiología.<br>– El método epidemiológico.<br>– Usos y campos de acción de la Epidemiología.<br>– Vigilancia en Salud Pública:<br>o Propósitos y objetivos<br>o Actividades<br>o Sistema de Vigilancia<br>o Estudio de epidemias<br>– Mediciones en Epidemiología e Indicadores de Salud:<br>o Tasas, razones y proporciones<br>o Mortalidad, morbilidad, incidencia y prevalencia. Ajuste de tasas.<br>o Otros indicadores: DALYS (DiscapacityAdjustedLifeYears), AVISA (Años de Vida Saludable Perdidos o Ajustados por Discapacidad), Indicadores de riesgo. |
| 2. Utilizar el enfoque epidemiológico para la definición y medición de la ocurrencia de los estados de salud y enfermedad de las poblaciones. | **UNIDAD II. EPIDEMIOLOGÍA APLICADA**<br>– Medición de los fenómenos de salud y enfermedad: Medidas de Asociación y de impacto; Validez y precisión en los estudios epidemiológicos.<br>– Diseños Epidemiológicos Observacionales y Experimentales.<br>– Aspectos éticos de la investigación en epidemiología.<br>– Aplicación de la Epidemiología a las Enfermedades Transmisibles, Enfermedades No transmisibles, Situaciones Ambientales de Gestión y en Situaciones de Desastres Naturales. |



Dirección General de Docencia
Vicerectoría Académica

Universidad Andrés Bello

| | |
|---|---|
| 3. Describir los usos de las pruebas diagnósticas, su evaluación e interpretación de resultados para las decisiones clínicas. | **UNIDAD III. EPIDEMIOLOGÍA CLINICA**<br>– Conceptos de epidemiología clínica.<br>– Pruebas diagnósticas y Curva ROC.<br>– Búsqueda bibliográfica de información científica. |
| 4. Describir los principios, fundamentos, estructura y desarrollo histórico de la Seguridad Social y la atención de salud, identificando los marcos legales que la sustentan. | **UNIDAD IV. SEGURIDAD SOCIAL Y ATENCIÓN DE SALUD**<br>– Estructura y funcionamiento de la Seguridad Social y sus modelos.<br>– Definición y funciones del sistema de salud: rectoría, financiamiento, aseguramiento y provisión.<br>– Sistema de Salud Chileno: estructura y funcionamiento. Hitos relevantes de la seguridad social en Chile.<br>– Reforma de Salud: objetivos, principios e instrumentos.<br>– Desafíos actuales en el sistema de atención de salud chileno. |



Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

## I. IDENTIFICACIÓN

**Carrera: Nutrición y Dietética, Mención Gestión y Calidad.**

**Unidad responsable: Departamento de Inglés**

**Nombre: Inglés III**

**Código: ING239**

**Periodo: 4° Semestre**

**Área de Conocimiento UNESCO: Área Humanidades y Artes - Sub Área Humanidades (22)**

| Requisito para cursar: | Requisitos previos: | Co - Requisitos: |
|---|---|---|
| ING249 Inglés IV | ING129 Inglés II | No tiene |

## II. CARGA ACADÉMICA

| Tipo de Actividad | SCT (horas cronológicas) | |
|---|---|---|
| | Directas | Personal |
| Teórico | 4,5 | 4,5 |
| Ayudantía | | |
| Laboratorio | | |
| Taller | | |
| Terreno | | |
| Clínica | | |
| **Total horas dedicación semanal** | **9** | |
| **Créditos** | **5** | |

## III. DESCRIPCIÓN

Curso de carácter práctico y participativo, que profundiza y asienta las bases para la adquisición de las competencias lingüísticas del nivel A2 del Marco Común Europeo de las Lenguas. En este contexto, esta asignatura tributa al perfil de egreso en el Ámbito de Educación General e Inglés, específicamente al resultado de aprendizaje número 4: Desarrollar habilidades comunicativas en el idioma inglés, para desenvolverse en situaciones cotidianas, laborales y académicas.

Al finalizar el curso, el estudiante será capaz de comunicarse efectiva y naturalmente, en forma oral y escrita, en ámbitos de la vida diaria, desde el contexto personal hasta los entornos más cercanos, refiriéndose al presente, pasado, futuro, y condicional usando una escritura, pronunciación y entonación adecuadas al nivel.

| IV. APRENDIZAJES ESPERADOS | V. CONTENIDOS |
|---|---|
| 1. Describir aspectos de la personalidad y el comportamiento propio y de otras personas, en forma clara, utilizando | **UNIDAD I: "THE WAY WE ARE"**<br>- Talk about people's personality and behavior. |



Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

Universidad Andrés Bello

| | |
|---|---|
| estructuras intermedias, ya sea de manera oral y/o escrita. | - Describe friends and people you admire. |
| 2. Conversar acerca de experiencias pasadas utilizando adecuadamente estructuras de nivel intermedio, ya sea de manera oral y/o escrita. | **UNIDAD II: "EXPERIENCES"**<br>- Discuss experiences you've had.<br>- Talk about your secret dreams. |
| 3. Describir lugares y maravillas del mundo utilizando estructuras intermedias, ya sea de manera oral y/o escrita. | **UNIDAD III: "WONDERS OF THE WORLD"**<br>- Talk about human wonders like buildings and structures.<br>- Describe natural wonders and features. |
| 4. Comunicar efectivamente ideas relacionadas con recuerdos y aspectos de la vida cotidiana utilizando estructuras intermedias, ya sea de manera oral y/o escrita. | **UNIDAD IV: "FAMILY LIFE"**<br>- Talk about gripes people have about family members and household rules.<br>- Talk about your memories of growing up. |
| 5. Utilizar vocabulario y expresiones de nivel intermedio, para comunicar ideas relacionadas con hábitos alimenticios y comida saludable, ya sea en forma oral y/o escrita. | **UNIDAD V: "FOOD CHOICES"**<br>- Describe eating habits.<br>- Talk about healthy eating and food preparation. |
| 6. Expresar ideas y opiniones acerca del futuro, hechos y/o predicciones, ofrecer ayuda y solución a problemas relacionados con actividades diarias, utilizando estructuras intermedias, ya sea en forma oral y/o escrita. | **UNIDAD VI: "MANAGING LIFE"**<br>- Talk about future plans, facts, predictions and schedules.<br>- Offer advice and solution to problems.<br>- Discuss phone habits. |
| 7. Comunicar efectivamente ideas y opiniones acerca de la amista y las relaciones interpersonales utilizando estructuras intermedias, ya sea en forma oral y/o escrita. | **UNIDAD VII: "RELATIONSHIPS"**<br>- Talk about friendships and relationships with neighbors.<br>- Discuss dating. |



Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

| | |
|---|---|
| 8. Expresar efectivamente ideas y opiniones sobre deseos y situaciones diarias utilizando estructuras intermedias, ya sea en forma oral y/o escrita. | **UNIDAD VIII: "WHAT IF?"**<br>- Talk about how you wish your life were different and why.<br>- Discuss how to deal with everyday dilemmas. |
| 9. Conversar acerca de tecnología y dispositivos modernos utilizando estructuras intermedias, ya sea en forma oral y/o escrita. | **UNIDAD IX: "TECH SAVVY"**<br>- Discuss gadgets and technology<br>- Ask for and offer help with technology problems. |
| 10. Expresar ideas y opiniones acerca de entretención y vida social utilizando estructuras intermedias, ya sea en forma oral y/o escrita. | **UNIDAD X: "WHAT'S UP?"**<br>- Discuss your social life.<br>- Talk about different kind of movies.<br>- Recommend books, movies and shows. |
| 11. Comunicar efectivamente ideas y opiniones acerca de personas, situaciones y sentimientos utilizando estructuras intermedias, ya sea en forma oral y/o escrita. | **UNIDAD XI: "IMPRESSIONS"**<br>- Speculate about people and situations.<br>- Talk about feelings and reactions. |
| 12. Expresar ideas y opiniones sobre hechos noticiosos actuales, desastres naturales y clima utilizando estructuras de nivel intermedio, ya sea en forma oral y/o escrita. | **UNIDAD XII: "IN THE NEWS"**<br>- Talk about events in the news.<br>- Talk about extreme weather and natural disasters. |



Dirección General de Docencia
Vicerrectoría Académica

Universidad Andrés Bello

## I. IDENTIFICACIÓN

**Carrera: Nutrición y Dietética, Mención Gestión y Calidad.**
**Unidad responsable: Dirección de Educación General**
**Nombre: Razonamiento Científico y Tecnologías de Información**
**Código: CEGCT12**
**Periodo: 4° Semestre**
**Área de Conocimiento UNESCO: Humanidades**

| Requisito para cursar: | Requisitos previos: | Co - Requisitos: |
|---|---|---|
| CEGPC13 Pensamiento Crítico | CEGHC11 Habilidades Comunicativas | No tiene |

## II. CARGA ACADÉMICA

| Tipo de Actividad | SCT (horas cronológicas) | |
|---|---|---|
| | Directas | Personal |
| Teórico | | |
| Ayudantía | | |
| Laboratorio | | |
| Taller | 2,25 | 2,25 |
| Terreno | | |
| Clínico | | |
| **Total horas dedicación semanal** | 4,5 | |
| **Créditos** | 3 | |

## III. DESCRIPCIÓN

La dimensión de Razonamiento Científico (RC) está orientada a la estimulación de la curiosidad científica, la búsqueda de respuestas comprobables a través del método científico, a fomentar la creatividad y la innovación para el desarrollo del conocimiento práctico, lo que redundará en el mejoramiento de la calidad del estudiante que egresa de la UNAB.

Su formación contempla el desarrollo del Resultado de Aprendizaje de Formación General 03 "Elaborar un proyecto de investigación con sus respectivas consideraciones éticas, de acuerdo a enfoques metodológicos cuantitativos y/o cualitativos reconocidos por su área disciplinar, utilizando de forma eficaz las tecnologías de la información". Lo anterior se enmarca en el programa de Educación general de la UNAB que tiene por objetivo, dotar a los estudiantes de habilidades de formación transferibles a cualquier área disciplinar.

Al finalizar la asignatura, el estudiante será capaz de diseñar un anteproyecto, utilizando las herramientas del método cualitativo y/o cuantitativo, pertinentes a su problema de investigación.



Dirección General de Docencia Vicerectoría Académica

Además, desarrollará el uso de tecnológicas básicas (buscadores, discos virtuales, planillas de cálculo, editores de textos, herramientas de recopilación de información, canales de publicación y sistematización de las redes sociales), para enfrentar las necesidades planteadas por su carrera en cuanto a la investigación.

| IV. APRENDIZAJES ESPERADOS | V. CONTENIDOS |
|---|---|
| 1: Identificar la naturaleza de la investigación y sus implicancias en la toma de decisiones profesionales, utilizando recursos de búsqueda y bases de datos que validen el problema de estudio. | **UNIDAD I: NATURALEZA DE LA INVESTIGACIÓN EN EL CONTEXTO DE LA CREACIÓN DE IDEAS.**<br>1. De la curiosidad a la investigación:<br>Arte de Preguntar<br>Problematización<br>Fundamentación<br>Búsqueda de bases de datos (Ebsco, Eric, Academic premier, etc.)<br>Revisión estado del arte (revistas indexadas, tesis, publicaciones, formato APA)<br><br>B) Comparación entre los tipos de Investigación: investigación cuantitativa e Investigación cualitativa. |
| 2: Elaborar un anteproyecto que responda a una problemática, utilizando los recursos de la metodología cuantitativa tales como estimación de muestra, recogida, tabulación y análisis de datos. | **UNIDAD II: LA INVESTIGACIÓN CUANTITATIVA**<br>- Características de la investigación cuantitativa.<br>- Ventajas y desventajas de la investigación cuantitativa.<br>- Raciocinio deductivo y generalización de la investigación cuantitativa.<br>- Planteamiento de problema<br>- Formulación de hipótesis<br>- Recogida de datos<br>- Análisis de resultados (Excel, spss) |
| 3: Elaborar un anteproyecto que responda a una problemática que requiera de la intervención metodológica cualitativa, utilizando recursos de recogida de antecedentes, discriminando las mejores opciones de levantamiento de información. | **UNIDAD III: LA INVESTIGACIÓN CUALITATIVA**<br>Características y clasificación de la investigación cualitativa.<br><br>- El investigador como instrumento de generación y recogida de datos (reflexividad del investigador)<br>- Ventajas y desventajas de la investigación cualitativa.<br>- Formulación de preguntas de investigación |



Dirección General de Docencia
Vicerrectoría Académica

Universidad Andrés Bello

| | |
|---|---|
| | - Fundamentación de la investigación<br>- Recogida de información<br>- Entrevistas, focus group, cuestionarios. (trabajo con software)<br>- Introducción al estudio de casos<br>- interpretación<br>- Presentación de resultados (publicación, presentaciones prezi y ppt) |



Dirección General de Docencia Vicerectoría Académica

## I.- IDENTIFICACIÓN

**Carrera: Nutrición y Dietética, Mención en Gestión y Calidad.**

**Unidad responsable: Escuela de Nutrición y Dietética/ Facultad de Medicina**

**Nombre: Educación en Alimentación y Nutrición**

**Código: NUYD051**

**Periodo: 5° Semestre**

**Área de Conocimiento UNESCO: Área Salud y Servicios Sociales – Sub Área Medicina (N° 72)**

| Requisito para cursar: | Requisitos previos: | Co - Requisitos: |
|---|---|---|
| **NUYD066 Integrado de Nutrición y Alimentación I** | **NUYD034 Psicología y Educación en salud.** | **No tiene** |

## II.- CARGA ACADÉMICA

| Tipo de Actividad | SCT (horas cronológicas) | |
|---|---|---|
| | Directas | Personal |
| Teórico | 1.5 | 4,5 |
| Ayudantía | | |
| Laboratorio | | |
| Taller | 0,75 | |
| Terreno | 0.75 | |
| Clínico | | |
| **Total horas dedicación semanal** | 7.5 | |
| **Créditos** | 5 | |

## III.- DESCRIPCIÓN

Este curso tributa al ámbito I del Perfil de Egreso: "Nutrición Clínica y Comunitaria", específicamente al resultado de aprendizaje:

RA04: Implementar medidas de promoción de hábitos alimentarios saludables y prevención de enfermedades asociadas a la alimentación y nutrición en comunidades e individuos sanos y enfermos durante todo el ciclo vital.

Al finalizar el curso, los estudiantes serán capaces de diseñar, ejecutar y evaluar un programa de educación en alimentación y nutrición.



Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

Universidad Andrés Bello

| IV.- APRENDIZAJES ESPERADOS | V.- CONTENIDOS |
|---|---|
| 1.-Justificar la educación en alimentación y nutrición como una estrategia indispensable de promoción y prevención en individuos sanos y enfermos durante todo el ciclo vital. | **UNIDAD I: EDUCACIÓN EN ALIMENTACION Y NUTRICIÓN Y SU RELACIÓN CON SALUD Y EL CONTEXTO SOCIOCULTURAL**<br>• Fundamentos, enfoques y desafíos de la Educación en Alimentación y Nutrición: contexto epidemiológico nacional e internacional.<br>• Estrategias de educación en nutrición para la acción<br>• Teoría y modelos de cambio de comportamiento aplicables en educación en nutrición.<br>• Comunicación y Marketing social |
| 2.- Diseñar un programa educativo en alimentación y nutrición para un grupo de individuos insertos en una comunidad. | **UNIDAD II: INTERVENCIONES EDUCATIVAS EN ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN**<br>• Diagnóstico educativo.<br>• Objetivos educacionales<br>• Elaboración de matriz de unidad didáctica<br>• Elaboración de material didáctico y mensajes educativos<br>• Diseño de indicadores educativos |
| 3.- Ejecutar intervenciones educativas en alimentación y nutrición a un grupo de individuos insertos en una comunidad. | **UNIDAD III: APLICACIÓN DE INTERVENCIONES EDUCATIVAS EN ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN**<br>• Proceso de aplicación de unidades didáctica proceso de evaluación (diagnóstica, de proceso y de resultados)<br>• Reformulación de programas Educativos<br>• Evaluación de indicadores |



Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

## I. IDENTIFICACIÓN

**Carrera: Nutrición y Dietética, Mención Gestión y Calidad.**
**Unidad responsable: Escuela de Nutrición y Dietética/ Facultad de Medicina**
**Nombre: Evaluación Nutricional en el ciclo vital**
**Código: NUYD052**
**Periodo: 5° Semestre**
**Área de Conocimiento UNESCO: Área: Salud y Servicios Sociales – Sub Área: Servicios Médicos (N° 72)**

| Requisito para cursar: | Requisitos previos: | Co - Requisitos: |
|---|---|---|
| NUYD061Dietoterapia del Adulto y Adulto Mayor<br>NUYD 062 Proyectos de Intervención Alimentario Nutricional<br>NUYD 066 Integrado de Nutrición y Alimentación I | NUYD042 Fisiopatología General y de Sistemas II<br>NUYD043 Nutrición Humana | No tiene |

## II. CARGA ACADÉMICA

| Tipo de Actividad | SCT (horas cronológicas) | |
|---|---|---|
| | Directas | Personal |
| Teórico | 2.25 | 5,25 |
| Ayudantía | | |
| Laboratorio | 0,75 | |
| Taller | 0.75 | |
| Terreno | | |
| Clínico | 1,5 | |
| **Total horas dedicación semanal** | 10,5 | |
| **Créditos** | 6 | |

## III. DESCRIPCIÓN

Este curso está asociado al ámbito de acción I del Perfil de Egreso: "Nutrición Clínica y Comunitaria", específicamente al resultado de aprendizaje
RA01: Diagnosticar la situación alimentario nutricional en comunidades e individuos sanos y enfermos durante todo el ciclo vital, para esto la asignatura entregará las bases para la correcta evaluación del estado nutricional en condiciones de salud y enfermedad a través del ciclo vital.



Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

Universidad Andrés Bello

Al finalizar el curso, los estudiantes serán capaces de evaluar y diagnosticar el estado nutricional, tanto de un individuo como de un grupo de personas considerando procesos de salud y enfermedad a lo largo de ciclo vital.

| IV. APRENDIZAJES ESPERADOS | V. CONTENIDOS |
|---|---|
| 1. Identificar conceptos básicos para la evaluación nutricional a través del ciclo vital | **UNIDAD I: FUNDAMENTOS DE LA EVALUACIÓN NUTRICIONAL**<br>- Conceptos básicos.<br>- Factores determinantes del estado nutricional.<br>- Proceso, equipamiento y herramientas para la valoración del estado nutricional. |
| 2. Analizar indicadores, técnicas e instrumentos para la evaluación nutricional a través del ciclo vital. | **UNIDAD II: EVALUACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL**<br>- Anamnesis alimentaria y evaluación de la ingesta.<br>- Examen físico nutricional<br>- Indicadores bioquímicos para la evaluación del estadio nutricional.<br>- Composición Corporal<br>- Evaluación antropométrica<br>- Determinación del estado nutricional de un individuo y de una comunidad.<br>- Diagnostico nutricional. |
| 3. Diagnosticar el estado nutricional a lo largo del ciclo vital. | **UNIDAD III: EVALUACIÓN NUTRICIONAL EN EL CICLO VITAL**<br>- Embarazada y Nodriza.<br>- Recién nacido de pretérmino y de término.<br>- Lactante.<br>- Preescolar.<br>- Escolar.<br>- Adolescentes.<br>- Adulto.<br>- Adulto mayor. |



Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

| | |
|---|---|
| 4. Diagnosticar el estado nutricional a lo largo del ciclo vital en situaciones especiales. | **UNIDAD IV: EVALUACIÓN NUTRICIONAL EN SITUACIONES ESPECIALES**<br>- Paciente hospitalizado.<br>- Paciente Critico.<br>- Daño neurológico.<br>- Enfermedad Renal Crónica, hemodiálisis y peritoneo diálisis.<br>- Síndrome de Down.<br>- Obesidad y sobrepeso.<br>- Amputados.<br>- Postrados. |



Dirección General de Docencia
Vicerrectoría Académica

Universidad Andrés Bello

| I. IDENTIFICACIÓN | | |
|---|---|---|
| **Carrera: Nutrición y Dietética, Mención Gestión y Calidad.**<br>**Unidad responsable: Facultad de Medicina**<br>**Nombre: Nutrición y Alimentación en el ciclo vital**<br>**Código: NUYD053**<br>**Periodo: 5° Semestre**<br>**Área de Conocimiento UNESCO: Área Salud y Servicios Sociales – Sub Área Medicina (N°72)** | | |
| **Requisito para cursar:**<br>**NUYD061 Dietoterapia del adulto y Adulto mayor.**<br>**FARM141 Farmacología en nutrición.**<br>**NUYD064 Alimentación Institucional I.**<br>**NUYD066 Integrado de Alimentación y Nutrición II.** | **Requisitos previos:**<br>**NUYD042 Fisiopatología General y de Sistemas II.**<br>**NUYD043 Nutrición Humana.** | **Co - Requisitos:**<br>**No tiene** |

| II. CARGA ACADÉMICA | | |
|---|---|---|
| **Tipo de Actividad** | **SCT (horas cronológicas)** | |
| | **Directas** | **Personal** |
| Teórico | **1.5** | **4.5** |
| Ayudantía | | |
| Laboratorio | **0.75** | |
| Taller | **0,75** | |
| Terreno | | |
| Clínico | | |
| **Total horas dedicación semanal** | **7,5** | |
| **Créditos** | **5** | |

**III. DESCRIPCIÓN**

Este curso tributa al ámbito I del Perfil de Egreso: "Nutrición Clínica y Comunitaria", específicamente al resultado de aprendizaje

RA02: Establecer el manejo alimentario nutricional en comunidades e individuos sanos y enfermos durante todo el ciclo vital, considerando normativas nacionales e internacionales vigentes, evidencias científicas y avances tecnológicos.

Al finalizar el curso, los estudiantes serán capaces de estimar requerimientos, establecer prescripción dietética y realizar planificación alimentario nutricional en individuos sanos durante



Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

| |
|---|
| todo el ciclo vital aplicando normativas, estándares y recomendaciones vigentes a nivel nacional e internacional. |

| IV. APRENDIZAJES ESPERADOS | V. CONTENIDOS |
|---|---|
| 1. Determinar requerimientos y recomendaciones nutricionales durante el ciclo vital en individuos sanos. | **UNIDAD I: <u>REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES</u>**<br>1. Determinantes del gasto energético durante el ciclo vital.<br>2. Requerimientos y recomendaciones de macro nutrientes.<br>3. Requerimientos y recomendaciones de micronutrientes.<br>4. Requerimientos y recomendaciones de agua y fibra. |
| 2. Justificar recomendaciones alimentario nutricional durante todo el ciclo vital en individuos sanos. | **UNIDAD II: <u>RECOMENDACIONES ALIMENTARIAS</u>**<br>1. Recomendaciones alimentario-nutricionales en la etapa de gestación y lactancia.<br>2. Recomendaciones alimentario-nutricionales en el prematuro y RNT.<br>3. Recomendaciones alimentario-nutricionales en el lactante y preescolar.<br>4. Recomendaciones alimentario-nutricionales en el escolar y adolescente.<br>5. Recomendaciones alimentario-nutricionales en el adulto.<br>6. Recomendaciones alimentario-nutricionales en el adulto mayor. |
| 3. Desarrollar plan de manejo alimentario nutricional durante todo el ciclo vital en individuos sanos. | **UNIDAD III: PLAN DE ALIMENTACIÓN.**<br>1. Enunciado del plan de alimentación.<br>2. Planificación alimentario nutricional.<br>3. Ejecución de la planificación alimentario nutricional.<br>4. Desarrollo de pautas alimentarias.<br>5. Educación en el plan de alimentación. |



Dirección General de Docencia
Vicerrectoría Académica

Universidad Andrés Bello

## I. IDENTIFICACIÓN

**Carrera: Nutrición y Dietética, Mención Gestión y Calidad.**
**Unidad responsable: Instituto de Salud Pública**
**Nombre: Metodología de la Investigación**
**Código: SPAB303**
**Periodo: 5° Semestre**
**Área de Conocimiento: Área Salud y Servicios Sociales – Sub área 72 Medicina**

| Requisito para cursar: | Requisitos previos: | Co - Requisitos: |
|---|---|---|
| NUYD062 Proyectos de Intervención Alimentario Nutricional | SPAB 111 Salud Pública II<br>NUYD043 Nutrición Humana | No tiene |

## II. CARGA ACADÉMICA

| Tipo de Actividad | SCT (horas cronológicas) | |
|---|---|---|
| | Directas | Personal |
| Teórico | 0,75 | 1,5 |
| Ayudantía | | |
| Laboratorio | | |
| Taller | 1,5 | |
| Terreno | | |
| Clínico | | |
| **Total horas dedicación semanal** | 3,75 | |
| **Créditos** | 2 | |

## III. DESCRIPCIÓN

Asignatura que tributa al perfil de egreso de la carrera a través del ámbito I: "Nutrición Clínica y Comunitaria", específicamente a los siguientes resultados de aprendizaje:
RA04: Implementar medidas de promoción de hábitos alimentarios saludables y prevención de enfermedades asociadas a la alimentación y nutrición en comunidades e individuos canos y enfermos durante todo el ciclo vital
RA05: Participar en investigación orientada a optimizar el manejo alimentario nutricional en su área de desempeño.
La asignatura de Metodología de Investigación contribuye además al desarrollo de valores, actitudes, comportamientos, habilidades comunicacionales y desarrollo del pensamiento crítico.
Al finalizar el curso, los estudiantes serán capaces de reconocer los principales elementos de una investigación científica, podrán analizar críticamente un artículo científico y desarrollarán la capacidad de formular un proyecto de investigación



Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

| IV. APRENDIZAJES ESPERADOS | V. CONTENIDOS |
|---|---|
| 1. Valorar la importancia de la investigación científica y el aporte de ésta para el desarrollo de la profesión.<br>2. Plantear adecuadamente un problema de investigación, así como una hipótesis y objetivos para abordar científicamente la problemática<br>3. Diseñar todos los elementos necesarios que permitan llevar a cabo los objetivos propuestos en una investigación científica.<br>4. Desarrollar los elementos necesarios para la recolección de datos y la presentación de resultados de una investigación científica.<br>5. Reconocer la utilidad de los elementos básicos de estadística descriptiva e inferencial.<br>6. Elaborar un proyecto de investigación acorde a los estándares de publicación. | **UNIDAD I. INTRODUCCIÓN A LA INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA Y REVISIÓN DE LITERATURA CIENTÍFICA**<br>- Importancia de la investigación a la profesión<br>- Características de la investigación científica<br>- Revisión y análisis crítico de la literatura.<br>**UNIDAD II. PROBLEMA, PREGUNTA DE INVESTIGACIÓN Y OBJETIVOS**<br>- El planteamiento del problema de investigación.<br>- Definición de objetivos generales y específicos.<br>- Planteamiento de hipótesis<br>- Concepto, componentes e importancia del marco teórico.<br>**UNIDAD III. DISEÑOS DE ESTUDIO Y ELABORACIÓN DE MATERIALES Y MÉTODOS**<br>- Diseños de investigación.<br>- Concepto y clasificaciones de las variables<br>- Cómo seleccionar una muestra<br>- Plan de análisis de resultados.<br>**UNIDAD IV. OBTENCIÓN Y PRESENTACIÓN DE RESULTADOS**<br>- Procedimientos de obtención de datos: entrevista, cuestionario autoaplicado.<br>- Instrumento de registro de datos: características, requisitos de confiabilidad y validez.<br>- Diseño del instrumento de registro de datos de cada proyecto<br>- Plan de presentación de resultados.<br>**UNIDAD V. DISCUSIÓN Y ANÁLISIS ESTADÍSTICO**<br>- Estadística Descriptiva<br>- Elementos básicos de Estadística Inferencial<br>**UNIDAD VI. ELABORACIÓN DE MANUSCRITO FINAL DE INVESTIGACIÓN**<br>- Presentación final de informe de investigación según normas de publicación |



Dirección General de Docencia
Vicerrectoría Académica

Universidad Andrés Bello

| I. IDENTIFICACIÓN | | |
|---|---|---|
| **Carrera: Nutrición y Dietética, Mención Gestión y Calidad.**<br>**Unidad responsable: Instituto de Salud Pública**<br>**Nombre: Administración y Gestión en Salud**<br>**Código: SPAB112**<br>**Periodo: 5° Semestre**<br>**Área de Conocimiento UNESCO: Área Salud y Servicios Sociales – Sub área Medicina (72)** | | |
| **Requisito para cursar:**<br>**NUYD065 Gestión y Calidad I** | **Requisitos previos:**<br>**SPAB111 Salud Pública II**<br>**NUYD043 Nutrición Humana** | **Co - Requisitos:**<br>**No tiene** |

| II. CARGA ACADÉMICA | | |
|---|---|---|
| **Tipo de Actividad** | **SCT (horas cronológicas)** | |
| | **Directas** | **Personal** |
| Teórico | **1,5** | **3** |
| Ayudantía | | |
| Laboratorio | | |
| Taller | | |
| Terreno | | |
| Clínico | | |
| **Total horas dedicación semanal** | **4,5** | |
| **Créditos** | **3** | |

**III. DESCRIPCIÓN**

Asignatura que tributa al perfil de egreso de la carrera en el ámbito III: "Gestión y administración en alimentación y nutrición", específicamente a los siguientes resultados de aprendizaje:
RA01: Desarrollar planes y programas estratégicos y operativos en su área de desempeño.
RA02: Gestionar el mejoramiento continuo de la calidad en su área de desempeño.
La asignatura de Gestión y Administración en Salud contribuye a la formación de un profesional de la salud integral, de excelencia, con sólida base científica, humanista y social. Entrega una visión general de los conceptos y herramientas administrativas, que contribuyan a complementar la formación de los alumnos, para que sean capaces de actuar responsablemente como profesionales gestores del ámbito sanitario y puedan valorar su propio rol en el contexto de la atención de salud.
Al final del curso el alumno será capaz de reconocer los aspectos conceptuales e instrumentales de la Administración de Salud que le permitan el desarrollo de competencias profesionales para



Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

asumir responsabilidades en los procesos de gestión de los servicios de salud, ya sea para un equipo de salud,

para una Institución o para un área jurisdiccional, valorando los aspectos éticos y la responsabilidad social en la administración de instituciones de salud.

| IV. APRENDIZAJES ESPERADOS | V. CONTENIDOS |
|---|---|
| **1.** Identificar las características estructurales y funcionales de las organizaciones de salud.<br><br>**2.** Reconocer la gestión de los riesgos sanitarios como una herramienta para la efectividad en la toma de decisiones.<br><br>**3.** Comprender los aspectos fundamentales de la función administrativa de gestión de recursos humanos. | **UNIDAD I. ADMINISTRACIÓN Y GESTION**<br>- Definición y Funciones de la Administración.<br>- Evolución del Pensamiento Administrativo.<br>- Funciones Administrativas:<br>▪ Planificación: definición; pasos de la planificación. Misión y visión organizacional. Objetivos estratégicos.<br>▪ Programación: definición de objetivos y actividades; tipo de actividades; cartera de servicios; utilización de recursos; normas técnicas. Métodos de priorización de estrategias de intervención.<br>▪ Organización: Concepto, estructura y tipos de organización.<br>▪ Dirección: definición; funciones de un directivo; principios de la dirección. Tipos de Liderazgo.<br>▪ Evaluación y control: definición, modelos y usos.<br><br>**UNIDAD II. GESTION DE CALIDAD Y ACREDITACIÓN**<br>- Conceptos fundamentales de Calidad:<br>▪ Definición y atributos de la calidad.<br>▪ Enfoques sobre la calidad.<br>▪ Herramientas para el trabajo de calidad.<br>- Monitoreo de Calidad:<br>▪ Estándares e indicadores. Componentes, atributos y características.<br>▪ Programa de Monitoreo de Calidad.<br>- Acreditación del Sistema Nacional de Salud.<br><br>**UNIDAD III. GESTIÓN DE RECURSOS HUMANOS:** |



Dirección General de Docencia
Vicerrectoría Académica

Universidad Andrés Bello

| | |
|---|---|
| 4. Utilizar herramientas que proporciona la gestión clínica para la práctica asistencial y el ejercicio profesional. | - Conceptos y objetivos de la Gestión de Recursos Humanos.<br>- Componentes de la Gestión de Recursos Humanos: Ciclo de vida laboral, desarrollo de recursos humanos.<br>- Leyes, normas y reglamentos.<br><br>**UNIDAD IV. GESTIÓN CLÍNICA**<br>- Concepto y ámbitos de la gestión clínica.<br>- Organización para la Gestión Clínica y Producto Clínico.<br>- Herramientas de la Gestión Clínica: Medicina Basada en la Evidencia; Guías Clínicas; Protocolos. Mejoría Continua de Calidad.<br>- Trabajo en Equipo<br>▪ Etapas en el desarrollo de un equipo<br>▪ Tareas de un equipo<br>▪ Capacidades de un equipo |



Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

## I. IDENTIFICACIÓN

**Carrera: Nutrición y Dietética, Mención Gestión y Calidad.**

**Unidad responsable: Departamento de Inglés**

**Nombre: Inglés IV**

**Código: ING249**

**Periodo: 5° Semestre**

**Área de Conocimiento UNESCO: Área Humanidades y Artes - Sub Área Humanidades (22)**

| Requisito para cursar: | Requisitos previos: | Co - Requisitos: |
|---|---|---|
| FARM141 Farmacología en Nutrición | ING239 Inglés III | No tiene |

## II. CARGA ACADÉMICA

| Tipo de Actividad | SCT (horas cronológicas) | |
|---|---|---|
| | Directas | Personal |
| Teórico | 4,5 | 4,5 |
| Ayudantía | | |
| Laboratorio | | |
| Taller | | |
| Terreno | | |
| Clínica | | |
| **Total horas dedicación semanal** | **9** | |
| **Créditos** | **5** | |

## III. DESCRIPCIÓN

Curso de carácter práctico y participativo, que profundiza y asienta las bases para la adquisición de las competencias lingüísticas del nivel B1- del Marco Común Europeo de las Lenguas. En este contexto, esta asignatura tributa al perfil de egreso en el Ámbito de Educación General e Inglés, específicamente al resultado de aprendizaje numero 4: Desarrollar habilidades comunicativas en el idioma inglés, para desenvolverse en situaciones cotidianas, laborales y académicas.

Al finalizar el curso, el estudiante será capaz de comunicarse efectiva y naturalmente, en forma oral y escrita, en ámbitos de la vida diaria, desde el contexto personal hasta los entornos más cercanos, refiriéndose al presente, pasado, futuro, y condicional, tanto en voz activa como pasiva, usando una escritura, pronunciación y entonación adecuadas al nivel.



Dirección General de Docencia
Vicerrectoría Académica

Universidad Andrés Bello

| IV. APRENDIZAJES ESPERADOS | V. CONTENIDOS |
|---|---|
| 1. Averiguar mediante la formulación de preguntas acerca de los antecedentes e intereses y anécdotas personales de alguien, ya sea de manera oral y/o escrita. | **UNIDAD I: "INTERESTING LIVES"**<br>- Ask about questions to find out about someone's interests and background.<br>- Tell interesting stories about your life. Review of simple and continuous forms of verbs. Verbs followed by verb + -ing or to+ verb. |
| 2. Describir los gustos y preferencias de la forma de vestir y música, realizando comparaciones, ya sea de manera oral y/o escrita. | **UNIDAD II: "PERSONAL TASTES"**<br>- Talk about makeovers, style and fashion.<br>- Talk about your tastes in clothes and music.<br>- Make comparisons with as....as.<br>- Ask negative questions when you want or expect someone to agree with you. |
| 3. Describir aspectos culturales, costumbres y buenos modales, ya sea de manera oral y/o escrita. | **UNIDAD III "WORLD CULTURES"**<br>- Talk about aspects of your culture.<br>- Talk about manners, customs, and culturally appropriate behavior.<br>- The simple present passive. |
| 4. Describir situaciones hipotéticas, ya sea de manera oral y/o escrita. | **UNIDAD IV "SOCIALIZING"**<br>- Talk about things you are supposed to do, things you were supposed to do, and things that are supposed to happen.<br>- Talk about going out and socializing. Be supposed to, was/were supposed to, and was/were going to.<br>- Inseparable phrasal verbs |
| 5. Discutir reglas, normas, delitos y sanciones, ya sea en forma oral y/o escrita. | **UNIDAD V "LAW AND ORDER"**<br>- Talk about rules and regulations.<br>- Talk about crime and punishment.<br>- The passive of modal verbs. |
| 6. Relatar coincidencias y eventos poco frecuentes, creencias y supersticiones, ya sea en forma oral y/o escrita. | **UNIDAD VI: "STRANGE EVENTS"**<br>- Talk about coincidences and strange events.<br>- Talk about belief in superstitions. |



Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

| | |
|---|---|
| | - The past perfect.<br>- Responses with So and Neither. |
| 7. Comunicar efectivamente ideas y opiniones acerca de la forma para resolver problemas y actividades cotidianas que puede realizar uno mismo o deben ser hechas por otras personas, ya sea en forma oral y/o escrita. | **UNIDAD VII: "PROBLEM SOLVING"**<br><br>- Talk about errands and solving problems.<br>- Talk about things you do yourself and things you get done somewhere else. Talk about things that need to be fixed. Causative get and have.<br>- need + passive + infinitive. need + verb + -ing. |
| 8. Expresar efectivamente ideas y opiniones sobre reacciones y comportamiento en distintas situaciones, además de emociones y fortalezas de otras personas, ya sea en forma oral y/o escrita. | **UNIDAD VIII: "BEHAVIOR"**<br><br>- Talk about your reactions and behavior in different situations.<br>- Describe other people's emotions and personal qualities.<br>- Talk about hypothetical situations in the past.<br>- Use would have, and could have to talk hypothetically about the past.<br>- Use must have, may have, might have, and could have to speculate about the past. |
| 9. Conversar acerca del consumismo y bienes materiales utilizando estructuras intermedias, ya sea en forma oral y/o escrita. | **UNIDAD IX: "MATERIAL WORLD"**<br><br>- Talk about possessions and being materialistic.<br>- Discuss money and money management.<br>- Reported speech.<br>- Reported questions. |
| 10. Expresar ideas y opiniones acerca de situaciones hipotéticas, celebridades y personajes famosos, ya sea en forma oral y/o escrita. | **UNIDAD X: "FAME"**<br><br>- Discuss hypothetical situations in the past and what might (not) have happened to you and others if things had been different.<br>- Talk about celebrities and being famous.<br>- Use if clauses with the past perfect form of the verb to talk hypothetically about the past.<br>- Tag questions. |



Dirección General de Docencia
Vicerrectoría Académica

Universidad Andrés Bello

| | |
|---|---|
| 11. Comentar cambios sociales, problemas ambientales, ya sea en forma oral y/o escrita.<br><br>12. Expresar ideas y opiniones sobre planes a futuro y actividades que realizan las personas, ya sea en forma oral y/o escrita. | **UNIDAD XI: "TRENDS"**<br>- Describe social and urban change. Describe environmental problems.<br>- The passive of the present continuous and present perfect.<br>**UNIDAD XII: "CAREERS".**<br>- Talk about planning a career.<br>- Discuss different jobs people do.<br>- Talk about hopes and expectations for the future.<br>- What clauses and long noun phrases as subjects.<br>- The future continuous and future perfect. |



Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

## I. IDENTIFICACIÓN

**Carrera: Nutrición y Dietética, Mención Gestión y Calidad.**
**Unidad responsable: Escuela de Nutrición y Dietética/ Facultad de Medicina**
**Nombre: Dietoterapia del Adulto y Adulto Mayor**
**Código: NUYD061**
**Periodo: 6° Semestre**
**Área de Conocimiento UNESCO: Área Salud y Servicios Sociales – Sub Área Medicina (N°72)**

| Requisito para cursar: | Requisitos previos: | Co - Requisitos: |
|---|---|---|
| NUYD071 Dietoterapia Materno Infantil | NUYD052 Evaluación Nutricional en el ciclo vital<br>NUYD053 Nutrición y Alimentación en el ciclo vital | No tiene |

## II. CARGA ACADÉMICA

| Tipo de Actividad | SCT (horas cronológicas) | |
|---|---|---|
| | Directas | Personal |
| Teórico | 3 | 6 |
| Ayudantía | | |
| Laboratorio | 1.5 | |
| Taller | 0.75 | |
| Terreno | | |
| Clínico | 0.75 | |
| **Total horas dedicación semanal** | 12 | |
| **Créditos** | 7 | |

## III. DESCRIPCIÓN

Este curso está tributa al Ámbito I del Perfil de Egreso: "Nutrición Clínica y Comunitaria", específicamente a los siguientes Resultados de Aprendizaje:

RA02: Establecer el manejo alimentario nutricional en comunidades e individuos sanos y enfermos durante todo el ciclo vital, considerando normativas nacionales e internacionales vigentes, evidencias científicas y avances tecnológicos

RA03: Evaluar el manejo alimentario y nutricional en comunidades e individuos sanos y enfermos durante todo el ciclo vital.

RA04: Implementar medidas de promoción de hábitos alimentarios saludables y prevención de enfermedades asociadas a la alimentación y nutrición en comunidades e individuos sanos y enfermos durante todo el ciclo vital.

Al finalizar el curso, los estudiantes serán capaces de formular prescripción dietoterapéutica en estados patológicos, implementar medidas de promoción de hábitos alimentarios, monitorear y



Dirección General de Docencia Secretaría Académica

Universidad Andrés Bello

controlar manejo nutricional y realizar planes de alimentación acorde a las necesidades de cada paciente.

| IV. APRENDIZAJES ESPERADOS | V. CONTENIDOS |
|---|---|
| 1. Distinguir las bases de la dietoterapia y características de regímenes básicos para una adecuada prescripción dietoterapéutica. | **1.- UNIDAD I: REGÍMENES BÁSICOS**<br>- Bases de la dietoterapia<br>- Regímenes básicos |
| 2. Explicar las metodologías para estimación de requerimientos nutricionales y prescripción dietoterapéutica. | **2. UNIDAD II: REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES Y PRESCRIPCIÓN DIETOTERAPÉUTICA**<br>- Requerimientos nutricionales.<br>- Balance Hídrico.<br>- Balance de Nitrógeno.<br>- Prescripción Dieto terapéutica.<br>- Control de ingesta. |
| 3. Justificar el soporte nutricional según la condición del individuo. | **3.UNIDAD III: SOPORTE NUTRICIONAL**<br>- Suplementación oral.<br>- Nutrición enteral.<br>- Nutrición parenteral.<br>- Nutrición en Ostomías. |
| 4. Argumentar el manejo alimentario nutricional en patologías más frecuentes del adulto y adulto mayor. | **4.UNIDAD IV: MANEJO ALIMENTARIO NUTRICIONAL EN PATOLOGÍAS MÁS FRECUENTES:**<br>Requerimientos nutricionales, prescripción dietética y educación alimentaria nutricional en:<br>- Sistema Respiratorio.<br>- Enfermedad Renal.<br>- Sistema Digestivo.<br>- Enfermedades Cardiovasculares.<br>- Enfermedades Crónicas no Transmisibles.<br>- Cáncer.<br>- Desnutrición.<br>- Alergias e intolerancias alimentarias.<br>- Enfermedades endocrinas y metabólicas.<br>- Trastorno de la conducta alimentaria. |



Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

## I.- IDENTIFICACIÓN

**Carrera: Nutrición y Dietética, Mención en Gestión y Calidad**
**Unidad responsable: Escuela de Nutrición y Dietética/ Facultad de Medicina**
**Nombre: Proyectos de Intervención Alimentario Nutricional**
**Código: NUYD062**
**Periodo: 6º Semestre**
**Área de Conocimiento UNESCO: Área Salud y Servicios Sociales - Sub Área Medicina (N° 72)**

| Requisito para cursar: | Requisitos previos: | Co - Requisitos: |
|---|---|---|
| NUYD072 Nutrición Comunitaria I. | NUYD052 Evaluación Nutricional en el Ciclo Vital.<br>SPAB303 Metodología de la Investigación. | No tiene. |

## II.- CARGA ACADÉMICA

| Tipo de Actividad | SCT (horas cronológicas) | |
|---|---|---|
| | Directas | Personal |
| Teórico | 1,5 | 4,5 |
| Ayudantía | | |
| Laboratorio | | |
| Taller | 0,75 | |
| Terreno | 0,75 | |
| Clínico | | |
| **Total horas dedicación semanal** | **7,5** | |
| **Créditos** | **5** | |

## III.- DESCRIPCIÓN

Este curso está tributa al ámbito I del Perfil de Egreso: "Nutrición clínica y comunitaria", específicamente a los siguientes resultados de aprendizaje:
RA01: Diagnosticar la situación alimentario nutricional en comunidades e individuos sanos y enfermos durante todo el ciclo vital.
RA02: Establecer el manejo alimentario nutricional en comunidades e individuos sanos y enfermos durante todo el ciclo vital, considerando normativas nacionales e internacionales vigentes, evidencias científicas y avances tecnológicos
RA03: Evaluar el manejo alimentario y nutricional en comunidades e individuos sanos y enfermos durante todo el ciclo vital.



Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

Universidad Andrés Bello

| |
|---|
| RA04: Implementar medidas de promoción de hábitos alimentarios saludables y prevención de enfermedades asociadas a la alimentación y nutrición en comunidades e individuos sanos y enfermos durante todo el ciclo vital.<br><br>Al finalizar el curso, los estudiantes serán capaces de realizar: diagnóstico nutricional integrado y diagnóstico de salud, junto a lo cual ejecutaran y evaluaran un proyecto alimentario-nutricional, en el área de la prevención y tratamiento de enfermedades asociadas a la nutrición y como apoyo en la recuperación de otras patologías. |

| I. APRENDIZAJES ESPERADOS | II. CONTENIDOS |
|---|---|
| 1. Identificar las diferentes políticas y programas gubernamentales, sus objetivos, grupos a los que van dirigidas; vinculadas a la Planificación Alimentario – Nutricional. | **1.UNIDAD I: POLITICAS Y PROGRAMAS ALIMENTARIO-NUTRICIONAL**<br>- Conceptos generales de planificación alimentaria y su importancia para la salud.<br>- Políticas, programas y proyectos alimentario-nutricionales. |
| 2. Identificar el DAN y la forma de realizar intervención alimentario nutricional, identificando las principales limitantes. | **2.UNIDAD II: DAN E INTERVENCION ALIMENTARIO NUTRICIONAL**<br>- Bases metodológicas diagnostico alimentario nutricional.<br>- Impacto de intervenciones alimentarias en chile y sus implicancias para la salud de la población. |
| 3. Identificar conceptos básicos de seguridad alimentaria y conocer un SISVAN. | **3. UNIDAD III: SEGURIDAD ALIMENTARIA Y SISVAN**<br>-Introducción a la seguridad alimentario-nutricional.<br>-Sistema de vigilancia alimentario-nutricional. |



Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

## I. IDENTIFICACIÓN

**Carrera: Nutrición y Dietética, Mención Gestión y Calidad.**

**Unidad responsable: Escuela de Química y Farmacia**

**Nombre: Farmacología en Nutrición**

**Código: FARM141**

**Periodo: 6º Semestre**

**Área de Conocimiento UNESCO: Área Salud y Servicios Sociales – Sub Área Medicina (72)**

| Requisito para cursar: | Requisitos previos: | Co - Requisitos: |
|---|---|---|
| NUYD071 Dietoterapia Materno Infantil. | NUYD053 Nutrición y Alimentación en el ciclo vital.<br>ING249 Inglés IV | No tiene |

## II. CARGA ACADÉMICA

| Tipo de Actividad | SCT (horas cronológicas) | |
|---|---|---|
| | Directas | Personal |
| Teórico | 1.5 | 2,25 |
| Ayudantía | | |
| Laboratorio | | |
| Taller | | |
| Terreno | | |
| Clínico | | |
| **Total horas dedicación semanal** | 3,75 | |
| **Créditos** | 2 | |

## III. DESCRIPCIÓN

Este curso tributa al ámbito I del Perfil de Egreso: "Nutrición Clínica y Comunitaria", específicamente a los siguientes resultados de aprendizaje:

RA02: Establecer el manejo alimentario nutricional en comunidades e individuos sanos y enfermos durante todo el ciclo vital, considerando normativas nacionales e internacionales vigentes, evidencias científicas y avances tecnológicos

RA03: Evaluar el manejo alimentario y nutricional en comunidades e individuos sanos y enfermos durante todo el ciclo vital.

RA04: Implementar medidas de promoción de hábitos alimentarios saludables y prevención de enfermedades asociadas a la alimentación y nutrición en comunidades e individuos sanos y enfermos durante todo el ciclo vital.

Al finalizar el curso, los estudiantes serán capaces de comprender los procesos que determinan las posibles interacciones fármaco-nutriente, su relevancia clínica y estrategias para su abordaje.



Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

Universidad Andrés Bello

Conocerá además las principales características de los cuadros de intoxicación y las medidas generales para su análisis y tratamiento.

| IV. APRENDIZAJES ESPERADOS | V. CONTENIDOS |
|---|---|
| 1. Describir los factores que influyen en los procesos que caracterizan la farmacocinética y farmacodinamia de los medicamentos. | **Unidad I:** Conceptos farmacológicos generales.<br>1.1 Formas farmacéuticas como sistemas de entrega de medicamentos.<br>1.2 Importancia de las propiedades de los principios activos, forma farmacéutica y vía de administración y su influencia sobre la biodisponibilidad de los fármacos y, por tanto, sobre la respuesta terapéutica.<br>1.3 Factores físico-químicos que afectan la absorción, distribución, metabolismo, excreción y mecanismo de acción de los fármacos en el organismo, así como los parámetros y conceptos fundamentales que caracterizan a dichos procesos. |
| 2. Describir los mecanismos implicados en las interacciones fármaco-nutriente y su potencial repercusión sobre el efecto terapéutico y la calidad de vida del paciente proponiendo medidas nutricionales para el abordaje de los casos clínicos que comprometan potenciales efectos nocivos asociados a interacciones fármaco-nutriente. | **Unidad II:** Interacciones Fármaco-Nutriente (FN)<br>2.1 Mecanismos implicados en las interacciones fármaco-nutriente.<br>2.1 Interacciones fármaco-nutriente, con énfasis en los medicamentos empleados en el tratamiento de patologías de alta prevalencia, vinculadas a la actividad profesional del Nutricionista y sus posibles implicaciones sobre el estado clínico del paciente. (Diabetes Mellitus, Dislipidemias, Hipertensión Arterial, Trastornos del sistema gastrointestinal, otros)<br>3.1 Abordaje de situaciones relacionado con poblaciones especiales (niños, embarazadas, adulto mayor, otros). |



Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

| | |
|---|---|
| 3. Describir los conceptos y estrategias relacionadas con el diagnóstico y tratamiento de intoxicaciones. | **Unidad III:** Conceptos generales de Toxicología.<br>3.1 Prevención, diagnóstico y tratamiento de las intoxicaciones. Medidas de soporte vital, antídotos y tratamiento del paciente intoxicado.<br>3.2 Intoxicaciones por fuentes alimentarias contaminadas. Mecanismos toxicogénicos de posibles patógenos de alimentos.<br>3.3 Recomendaciones nutricionales para el tratamiento del paciente intoxicado.<br>3.4 Adquirir conocimientos básicos en el área de la toxicología con énfasis en los cuadros clínicos asociados a los alimentos. |



Dirección General de Docencia
Vicerectoría Académica

Universidad Andrés Bello

## I.- IDENTIFICACIÓN

**Carrera: Nutrición y Dietética, Mención en Gestión y Calidad**
**Unidad responsable: Escuela de Nutrición y Dietética/ Facultad de Medicina**
**Nombre: Alimentación Institucional I**
**Código: NUYD064**
**Periodo: 6º Semestre**
**Área de Conocimiento UNESCO: Área Salud y Servicios Sociales - Sub Área Medicina (N° 72)**

| Requisito para cursar: | Requisitos previos: | Co - Requisitos: |
|---|---|---|
| NUYD073 Alimentación Institucional II. | NUYD041 Bromatología y Tecnología de los Alimentos.<br>NUYD053 Nutrición y Alimentación en el Ciclo Vital. | No Tiene. |

## II.- CARGA ACADÉMICA

| Tipo de Actividad | SCT (horas cronológicas) | |
|---|---|---|
| | Directas | Personal |
| Teórico | 1,5 | 5,25 |
| Ayudantía | | |
| Laboratorio | | |
| Taller | 1,5 | |
| Terreno | | |
| Clínico | 0,75 | |
| **Total horas dedicación semanal** | **9** | |
| **Créditos** | **5** | |

## III.- DESCRIPCIÓN

Este curso tributa al ámbito II del Perfil de Egreso: "Alimentación institucional e Innovación Alimentaria", específicamente a los siguientes resultados de aprendizaje:
RA01: Realizar planificación alimentaria de acuerdo a bases técnicas del servicio de alimentación y nutrición, considerando la normativa vigente.
RA02: Asegurar la calidad e inocuidad durante el proceso productivo alimentario.
RA03: Participar en la elaboración de productos alimentarios innovadores y saludables enfocados a cubrir necesidades alimentarias nutricionales de diversos grupos de personas.
Al finalizar el curso, los estudiantes serán capaces de analizar los diferentes roles y actividades del nutricionista de producción, identificar riesgos de accidentes laborales, clasificar estructura y equipamiento de la planta física de una unidad central de producción, aplicar sistema de



Dirección General de Docencia Vicerectoría Académica

abastecimiento y almacenamiento relacionado con la planificación de una minuta, manejar costos de producción y su relación con el presupuesto.

| IV.- APRENDIZAJES ESPERADOS | V.- CONTENIDOS |
|---|---|
| 1. Analizar los roles y actividades del profesional nutricionistas, considerando aspectos técnicos en instituciones tanto públicas como privadas a través de actividades de programación, supervisión, evaluación y control. | **UNIDAD I: ROL DEL NUTRICIONISTA EN EL SAN.**<br>• Planificación de actividades de programación, supervisión y control del en el Aseguramiento Continuo de la Calidad en las distintas etapas del proceso Productivo.<br>• Diseño y aplicación de normativas de calidad en la seguridad e inocuidad alimentaria en función de los estándares de calidad vigentes. |
| 2. Clasificar la estructura de la planta física donde se ejecutan los procesos de producción y distribución, además de equipamiento en distintos establecimientos y complejidades. | **UNIDAD II: DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DE UN SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN**<br>• Diagrama básico de estructura de Planta física de UCP.<br>• Organización y funcionamiento de áreas de UCP.<br>• Equipamiento.<br>• Normativa SEDILE. |
| 3. Manejar la herramienta técnica administrativa de una minuta. | **UNIDAD III: PLANIFICACIÓN DE MINUTAS Y SISTEMAS DE ABASTECIMIENTO Y ALMACENAMIENTO**<br>• Logística de entrada y almacenamiento de los alimentos según su naturaleza.<br>• Sistemas de abastecimiento interno.<br>• Especificaciones técnicas de los alimentos<br>• Organización de la producción.<br>• Logística de salida de alimentos a producción.<br>• Política de compra en instituciones públicas y privadas. |



Dirección General de Docencia
Vicerrectoría Académica

Universidad Andrés Bello

| | |
|---|---|
| 4. Distinguir normas de Prevención de riesgos en las distintas etapas del proceso productivo. | **UNIDAD IV: PREVENCION DE RIESGOS EN UCP**<br>• Elemento de protección personal por área.<br>• Acción y condiciones inseguras en etapas del proceso productivo.<br>• Normas y reglamentos vigentes. |
| 5. Manejar los costos de la unidad central de producción tanto del área pública como privada. | **UNIDAD V: CALCULO DE COSTOS EN AREA PUBLICA Y PRIVADA**<br>• Informa mensual de costos según Norma Técnica N° 75 en instituciones públicas.<br>• Calculo de Costos y Gastos operacionales de la producción de alimentos, manteniendo el Food Cost en el margen otorgado por la Administración del Servicio de Alimentación (indicadores del área privada).<br>• Interpretación de un estado resultado y presupuesto. |



Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

## I.- IDENTIFICACIÓN

**Carrera: Nutrición y Dietética, Mención en Gestión y Calidad**
**Unidad responsable: Escuela de Nutrición y Dietética/ Facultad de Medicina**
**Nombre: Gestión y Calidad I**
**Código: NUYD065**
**Periodo: 6º Semestre**
**Área de Conocimiento UNESCO: Área Salud y Servicios Sociales - Sub Área Medicina (N° 72)**

| Requisito para cursar: | Requisitos previos: | Co - Requisitos: |
|---|---|---|
| NUYD074 Gestión y Calidad II. | SPAB112 Administración y Gestión en salud. | No tiene. |

## II.- CARGA ACADÉMICA

| Tipo de Actividad | SCT (horas cronológicas) | |
|---|---|---|
| | Directas | Personal |
| Teórico | 1,5 | 4,5 |
| Ayudantía | | |
| Laboratorio | | |
| Taller | 1,5 | |
| Terreno | | |
| Clínico | | |
| **Total horas dedicación semanal** | **7,5** | |
| **Créditos** | **5** | |

## III.- DESCRIPCIÓN

Este curso tributa al ámbito III del Perfil de Egreso: Gestión y Administración en Alimentación y Nutrición, específicamente a los siguientes resultados de aprendizaje:
RA01: Desarrollar planes y programas estratégicos y operativos en su área de desempeño.
RA02: Gestionar el mejoramiento continuo de la calidad en su área de desempeño.

Al finalizar el curso, los estudiantes serán capaces de identificar etapas de la planificación estratégica, y generar un plan estratégico organizacional, junto con diseñar procesos de mejoramiento continuo de la calidad para una organización dada, a fin de otorgar las atenciones con calidad y seguridad para los pacientes y/o usuarios.



Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

Universidad Andrés Bello

| IV.- APRENDIZAJES ESPERADOS | V.- CONTENIDOS |
|---|---|
| 1. Aplicar metodología de planeación estratégica como herramienta de gestión. | **UNIDAD I: PLANIFICACIÓN ESTRATÉGICA**<br>• Definición de procesos de gestión.<br>• Diferencia entre la planificación v/s la acción.<br>• Definición de planificación estratégica como herramienta de gestión. ¿Para qué sirve?.<br>• Formulación de planificación estratégica y operativa ¿cuál es la diferencia?<br>• Etapas. Visión- Misión- Factores críticos para el éxito- FODA- Objetivos estratégicos-.<br>• Ejercicios de aplicación a los ámbitos del nutricionista generando programas estratégicos. |
| 2. Aplicar herramientas de metodología de gestión de calidad y mejoramiento continuo. | **UNIDAD II: GESTIÓN DE CALIDAD EN PROCESOS.**<br>• Garantía de Calidad en la prestación de servicios: Filosofía de la calidad total y mejora continua. Enfoque al cliente-usuario.<br>• Atributos de la calidad (recordar se pasarían en gestión del ISP).<br>• Principios básicos de la gestión de calidad (8).<br>• Organización y Política de Calidad para el aseguramiento de la calidad.<br>• Gestión de procesos y herramientas para la mejora continua: Organigramas. Flujogramas. Mapa de procesos como herramienta .Procesos claves, estratégicos y de soporte. Mejora continua. Manual de calidad. Manuales de procesos como construirlos.<br>• Satisfacción Usuaria. Definición y como medirla en las distintas áreas de desempeño del nutricionista. |



Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

| | |
|---|---|
| 3. Elaborar procesos de mejoramiento continuo de la calidad en áreas de desempeño del nutricionista. | **UNIDAD II: GESTIÓN DE CALIDAD EN PROCESOS Y PRODUCTOS EN GESTIÓN CLÍNICA Y DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN.**<br>• Definición. Leyes en calidad de la atención en Chile. Ley de la autoridad sanitaria. Normativa de gestión del cuidado.<br>• Registros y/o documentos sanitarios: Normativa ficha clínica. Consentimiento informado. Información a terceros. Protección de datos. Normativas o instrucciones.<br>• Registros y/o documentos servicios de alimentación. Contratos de licitación y del RR.HH. Libro de asistencia. Horas extraordinarias. Licencias médicas. Facturas u órdenes de compra. Presupuesto anual. Capacitaciones. Libro de mantenimiento. Manuales de Higiene u otros procesos. Check list. etc.<br>• Instrumentos de calidad: Encuestas. Monitoreo. Fiscalización. Auditorías. Certificación. Acreditación. Gestión de reclamos orientados al quehacer nutricional. Informe de acciones correctivas, preventivas y oportunidades de mejora.<br>• Gestión del cuidado nutricional. Ejemplos de desarrollo. Ejercicios de aplicación al ámbito del quehacer del nutricionista.<br>• Monitoreo de la calidad en Nutrición:<br>o Servicios de producción de alimentos: Normas ISO Familia de la norma y sus principios. Como aplicarla en servicios de nutrición y alimentación. |



Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

Universidad Andrés Bello

## I. IDENTIFICACIÓN

**Carrera: Nutrición y Dietética, Mención Gestión y Calidad.**
**Unidad responsable: Escuela de Nutrición y Dietética/ Facultad de Medicina**
**Nombre: Integrado de Alimentación y Nutrición I**
**Código: NUYD066**
**Periodo: 6° Semestre**
**Área de Conocimiento UNESCO: Área Salud y Servicios Sociales – Sub Área Medicina (N°72)**

| Requisito para cursar: | Requisitos previos: | Co - Requisitos: |
|---|---|---|
| NUYD071 Dietoterapia materno infantil.<br>NUYD072 Nutrición comunitaria I | NUYD051 Educación en Alimentación y Nutrición<br>NUYD052 Evaluación Nutricional en el ciclo vital.<br>NUYD053 Nutrición y alimentación en el ciclo vital. | No tiene |

## II. CARGA ACADÉMICA

| Tipo de Actividad | SCT (horas cronológicas) | |
|---|---|---|
| | Directas | Personal |
| Teórico | | |
| Ayudantía | | |
| Laboratorio | | |
| Taller | 1,5 | 3,75 |
| Terreno | | |
| Clínico | 0,75 | |
| **Total horas dedicación semanal** | 6,0 | |
| **Créditos** | 4 | |

## III. DESCRIPCIÓN

Este curso está asociado las experiencias integradoras de la malla curricular, tributa al ámbito I del Perfil de Egreso: "Nutrición Clínica y Comunitaria", específicamente a los resultados de aprendizaje 1, 2, 3 y 4.
Adicionalmente tributa al ámbito II del Perfil de Egreso: "Alimentación Institucional e Innovación Alimentaria", específicamente a los resultados de aprendizaje 1 y 2.
Realizar planificación alimentaria nutricional de acuerdo a bases técnicas del servicio de alimentación y nutrición, considerando la normativa vigente.
Asegurar la calidad e inocuidad durante el proceso productivo alimentario.



Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

Al finalizar el curso, los estudiantes serán capaces de establecer diagnóstico alimentario nutricional, desarrollar y diseñar planificación alimentaria según estándares de calidad vigentes y de diseñar programas educativos en individuo o grupos de individuos sanos a través del ciclo vital.

| IV. RESULTADOS DE APRENDIZAJE | V. HABILIDADES TRANSVERSALES |
|---|---|
| **Ámbito 1:**<br>RA01: Diagnosticar la situación alimentario nutricional en comunidades e individuos sanos y enfermos durante todo el ciclo vital.<br>RA02: Establecer el manejo alimentario nutricional en comunidades e individuos sanos y enfermos durante todo el ciclo vital, considerando normativas nacionales e internacionales vigentes, evidencias científicas y avances tecnológicos.<br>RA03: Evaluar el manejo alimentario y nutricional en comunidades e individuos sanos y enfermos durante todo el ciclo vital.<br>RA04: Implementar medidas de promoción de hábitos alimentarios saludables y prevención de enfermedades asociadas a la alimentación y nutrición en comunidades e individuos sanos y enfermos durante todo el ciclo vital. | El curso tributa el desarrollo de las siguientes habilidades transversales: Pensamiento analítico y crítico. |
| **Ámbito 2:**<br>RA01: Realizar planificación alimentaria nutricional de acuerdo a bases técnicas del servicio de alimentación y nutrición, considerando la normativa vigente.<br>RA02: Asegurar la calidad e inocuidad durante el proceso productivo alimentario. | |



Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

Universidad Andrés Bello

| I. IDENTIFICACIÓN | | |
|---|---|---|
| **Carrera: Nutrición y Dietética, Mención Gestión y Calidad.** | | |
| **Unidad responsable: Escuela de Nutrición y Dietética/ Facultad de Medicina** | | |
| **Nombre: Dietoterapia Materno Infantil** | | |
| **Código: NUYD071** | | |
| **Periodo: 7° Semestre** | | |
| **Área de Conocimiento UNESCO: Área Salud y Servicios Sociales – Sub Área Medicina (N°72)** | | |
| **Requisito para cursar:** | **Requisitos previos:** | **Co - Requisitos:** |
| **NUYD082 Nutrición, Actividad Física y deporte**<br>**NUYD085 Integrado de Nutrición y alimentación II** | **NUYD061 Dietoterapia del Adulto y Adulto Mayor.**<br>**NUYD066 Integrado de Nutrición y Alimentación I**<br>**FARM141 Farmacología en Nutrición** | **No tiene** |

| II. CARGA ACADÉMICA | | |
|---|---|---|
| **Tipo de Actividad** | | |
| | **Directas** | **Personal** |
| Teórico | **2,25** | **5,25** |
| Ayudantía | | |
| Laboratorio | **0,75** | |
| Taller | **1,5** | |
| Terreno | | |
| Clínico | **0,75** | |
| **Total horas dedicación semanal** | **10,5** | |
| **Créditos** | **6** | |

**III. DESCRIPCIÓN**

Este curso tributa al ámbito I del Perfil de Egreso: "Nutrición Clínica y Comunitaria", específicamente a los siguientes resultados de aprendizaje:

RA02: Establecer el manejo alimentario nutricional en comunidades e individuos sanos y enfermos durante todo el ciclo vital, considerando normativas nacionales e internacionales vigentes, evidencias científicas y avances tecnológicos.

RA03: Evaluar el manejo alimentario y nutricional en comunidades e individuos sanos y enfermos durante todo el ciclo vital.

RA04: Implementar medidas de promoción de hábitos alimentarios saludables y prevención de enfermedades asociadas a la alimentación y nutrición en comunidades e individuos sanos y enfermos durante todo el ciclo vital.

Al finalizar el curso, los estudiantes serán capaces de formular prescripción dietoterapéutica en estados patológicos, implementar medidas de promoción de hábitos alimentarios, monitorear y



Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

| V. APRENDIZAJES ESPERADOS | VI. CONTENIDOS |
|---|---|
| 1.Establecer el manejo alimentario nutricional en patologías más frecuentes del embarazo y la lactancia | **UNIDAD I: MANEJO ALIMENTARIO NUTRICIONAL EN PATOLOGÍAS DEL EMBARAZO Y RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS DE LACTANCIA**<br>- Requerimientos nutricionales, prescripción dietética y educación alimentaria nutricional en patologías más frecuentes del embarazo<br>- Manejo de problemas frecuentes de lactancia materna |
| 2. Recomendar fórmulas lácteas especiales y fórmulas enterales utilizadas en pediatría | **UNIDAD II: FÓRMULAS LÁCTEAS ESPECIALES Y FÓMULAS ENTRALES**<br>- Características, composición, dilución, preparación e indicaciones de fórmulas para prematuros, fortificantes de leche materna, fórmulas especiales y enterales. |
| 3. Establecer el manejo alimentario nutricional en patologías más frecuentes en pediatría. | **UNIDAD III: MANEJO ALIMENTARIO NUTRICIONAL EN PATOLOGÍAS MÁS FRECUENTES:**<br>Requerimientos nutricionales, prescripción dietética y educación alimentaria nutricional en:<br>- Sistema Respiratorio<br>- Enfermedad Renal<br>- Sistema Digestivo<br>- Enfermedades Cardiovasculares<br>- Enfermedades Crónicas no Transmisibles (HTA, DLP, DM tipo I y II)<br>- Cáncer<br>- VIH / Sida<br>- Obesidad<br>- Desnutrición<br>- Alergias e intolerancias alimentarias<br>- Enfermedades metabólicas<br>- Cirugía pediátrica frecuente |



Dirección General de Docencia
Vicerectoría Académica

Universidad Andrés Bello

## I. IDENTIFICACIÓN

**Carrera: Nutrición y Dietética, Mención en Gestión y Calidad.**
**Unidad responsable: Escuela de Nutrición y Dietética/ Facultad de Medicina**
**Nombre: Nutrición Comunitaria I**
**Código: NUYD072**
**Periodo: 7° Semestre**
**Área de Conocimiento UNESCO: Área Salud y Servicios Sociales – Sub Área Medicina 72**

| Requisito para cursar: | Requisitos previos: | Co - Requisitos: |
|---|---|---|
| NUYD081 Bioética<br>NUYD083 Nutrición Comunitaria II<br>NUYD085 Integrado de Nutrición y Alimentación II | NUYD062 Proyectos de Intervención Alimentario Nutricional<br>NUYD066 Integrado de Nutrición y Alimentación I | No Tiene |

## II. CARGA ACADÉMICA

| Tipo de Actividad | SCT (horas cronológicas) | |
|---|---|---|
| | Directas | Personal |
| Teórico | 1,5 | 4,5 |
| Ayudantía | | |
| Laboratorio | | |
| Taller | 1,5 | |
| Terreno | | |
| Clínico | | |
| **Total horas dedicación semanal** | 7,5 | |
| **Créditos** | 5 | |

## III. DESCRIPCIÓN

Este curso tributa al ámbito I del Perfil de Egreso: "Nutrición Clínica y Comunitaria", específicamente a los siguientes resultados de aprendizaje:

RA01: Diagnosticar la situación alimentario nutricional en comunidades e individuos sanos y enfermos durante todo el ciclo vital.

RA02: Establecer el manejo alimentario nutricional en comunidades e individuos sanos y enfermos durante todo el ciclo vital, considerando normativas nacionales e internacionales vigentes, evidencias científicas y avances tecnológicos.

RA04: Implementar medidas de promoción de hábitos alimentarios saludables y prevención de enfermedades asociadas a la alimentación y nutrición en comunidades e individuos sanos y enfermos durante todo el ciclo vital.



Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

| IV. APRENDIZAJES ESPERADOS | V. CONTENIDOS |
|---|---|
| 1. Identificar situación alimentario nutricional en comunidades e individuos sanos y enfermos durante todo el ciclo vital. | **1. UNIDAD I: SITUACIÓN ALIMENTARIO NUTRICIONAL.**<br>- Modelo de salud familiar.<br>- Estudio de Familia.<br>- Determinantes biosicosociales de la salud.<br>- Diagnóstico comunitario participativo. |
| 2. Fundamentar el manejo alimentario nutricional de comunidades e individuos sanos y enfermos durante todo el ciclo vital. | **2. UNIDAD II: MANEJO ALIMENTARIO NUTRICIONAL EN COMUNIDADES E INDIVIDUOS SANOS Y ENFERMOS.**<br>- Estrategias de intervención alimentario nutricional.<br>- Programas Ministeriales en Atención Primaria en Salud.<br>- Indicadores de impacto de intervenciones alimentario nutricionales. |



Dirección General de Docencia
Vicerrectoría Académica

Universidad Andrés Bello

| I.-IDENTIFICACIÓN | | |
|---|---|---|
| **Carrera: Nutrición y Dietética, Mención Gestión y Calidad.**<br>**Unidad responsable: Escuela de Nutrición y Dietética/ Facultad de Medicina**<br>**Nombre: Gestión y Calidad II**<br>**Código: NUYD074**<br>**Periodo: 7° Semestre**<br>**Área de Conocimiento UNESCO: Área Salud y servicios sociales – Sub Área Medicina (N°72)** | | |
| **Requisito para cursar:**<br>**NUYD084 Innovación Alimentaria** | **Requisitos previos:**<br>**NUYD065 Gestión y Calidad I** | **Co - Requisitos:**<br>**No tiene** |

| I. CARGA ACADÉMICA | | |
|---|---|---|
| **Tipo de Actividad** | **SCT (horas cronológicas)** | |
| | **Directas** | **Personal** |
| Teórico | **2,25** | **4,5** |
| Ayudantía | | |
| Laboratorio | | |
| Taller | **1,5** | |
| Terreno | | |
| Clínico | **0,75** | |
| **Total horas dedicación semanal** | **9,0** | |
| **Créditos** | **5** | |

**II. DESCRIPCIÓN**

Este curso tributa al ámbito III del Perfil de Egreso: "Gestión y Administración en Alimentación y Nutrición", específicamente a los siguientes resultados de aprendizaje:

RA01: Desarrollar planes y programas estratégicos y operativos en su área de desempeño.
RA02: Gestionar el mejoramiento continuo de la calidad en su área de desempeño.

Al finalizar el curso, los estudiantes serán capaces de gestionar el mejoramiento continuo de la calidad en su área de desempeño aplicando herramientas de gestión de calidad en el manejo directivo, en la identificación y resolución de problemas organizacionales a fin de garantizar aseguramiento de estándares de calidad y control de procesos para una calidad más consistente de los servicios hacia los usuarios.



Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

| III. APRENDIZAJES ESPERADOS | IV. CONTENIDOS |
|---|---|
| 1. Aplicar herramientas de gestión para el manejo directivo. | **UNIDAD I:**<br>**Habilidades Directivas**<br>– Importancia de las habilidades directivas en el desarrollo profesional.<br>– Inteligencia emocional.<br>– Gestión del tiempo. Manejo de reuniones.<br>– Selección de personal<br>– Trabajo en equipo. Nociones de resolución de conflictos. Técnicas de negociación.<br>– Gestión de desempeño basado en competencias. Evaluación de desempeño.<br>– Liderazgo y motivación. |
| 2. Aplicar herramientas de gestión para la identificación, mejora y resolución de problemas. | **UNIDAD II:**<br>**Herramientas de gestión para la identificación, mejora y resolución de problemas.**<br>a.- Identificar un problema:<br>– Técnicas de lluvia de ideas (brainstroming)<br>– Técnica del grupo nominal<br>– Las siete herramientas estadísticas de la calidad: Hoja de control, histogramas, diagramas de Pareto, Diagramas de dispersión, diagramas de control, diagramas de causa efecto (Técnica de ISHIKAWA-Árbol de problemas), diagramas de flujo. Las 5 S.<br>b.- Priorización de problemas<br>– Matriz decisional<br>– Árbol de objetivos<br>– Matriz de marco lógico<br>– Plan de trabajo: Carta Gantt.<br>– Análisis de campos de fuerzas<br>– Diagrama de afinidades: Propuesta de nuevos objetivos organizativos cuando ya está seleccionado el problema a resolver. |



Dirección General de Docencia
Vicesecretaría Académica

Universidad Andrés Bello

## I. IDENTIFICACIÓN

**Carrera: Nutrición y Dietética, Mención Gestión y Calidad.**
**Unidad responsable: Dirección de Educación General**
**Nombre: Pensamiento Crítico**
**Código: CEGPC13**
**Periodo: 7° Semestre**
**Área de Conocimiento UNESCO: Humanidades**

| Requisito para cursar: | Requisitos previos: | Co - Requisitos: |
|---|---|---|
| CEGRS14 Responsabilidad Social | CEGCT12 Razonamiento Científico y Tecnologías de Información | No tiene |

## II. CARGA ACADÉMICA

| Tipo de Actividad | SCT (horas cronológicas) | |
|---|---|---|
| | Directas | Personal |
| Teórico | | |
| Ayudantía | | |
| Laboratorio | | |
| Taller | 1,5 | 2,25 |
| Terreno | | |
| Clínico | | |
| **Total horas dedicación semanal** | 3,75 | |
| **Créditos** | 2 | |

## III. DESCRIPCIÓN

El curso del área Pensamiento Crítico de la Universidad Andrés Bello busca estimular en los alumnos habilidades relacionados con el razonamiento, el uso de la lógica y la argumentación, entre otros.

Su formación contempla el desarrollo del Resultado de Aprendizaje de Formación General "Desarrollar el pensamiento crítico a través de la argumentación, exponiendo a través de un lenguaje oral y escrito adecuado al ámbito académico y profesional, y utilizando un método basado en criterios, hechos y evidencias". Lo anterior se enmarca en el programa de Educación general de la UNAB que tiene por objetivo, dotar a los estudiantes de habilidades de formación transferibles a cualquier área disciplinar.



Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

| IV. APRENDIZAJES ESPERADOS | V. CONTENIDOS |
|---|---|
| 1. Aplicar estándares de pensamiento crítico, con estricta lógica, formal y material, para analizar en profundidad y con rigurosidad los fenómenos del entorno. | 1. **UNIDAD I: PENSAMIENTO CRITICO**<br>- ¿Qué es el Pensamiento Crítico?<br>- Elementos del Pensamiento<br>- Estándares Intelectuales<br>- Virtudes Intelectuales |
| 2. Elaborar juicios y argumentos propios, acorde al modelo de Argumentación de Toulmin, basándose en el análisis de los argumentos que sustentan la información. | 2. **UNIDAD II: ARGUMENTACIÓN**<br>- ¿Qué es un argumento?<br>- Diferencia entre argumento y opinión<br>- Modelos de Argumentación: ARE |
| 3. Evaluar el pensamiento, propio y ajeno, a través de un método basado en criterios, hechos y evidencia objetiva, según estándares y valores intelectuales, distinguiendo argumentos razonables de falacias, sofismas, prejuicios y simples opiniones. | 3. **UNIDAD III: REFUTACIÓN Y FALACIAS**<br>- Modelos de Refutación<br>- Técnicas de Refutación<br>- Falacias más comunes |
| 4. Preguntar críticamente, usando el cuestionamiento sistemático y analítico como medio para disciplinar el pensamiento y el aprendizaje. | 4. **UNIDAD IV: TEMAS APLICADOS**<br>- Temáticas específicas de actualidad a las que aplicar el Pensamiento Crítico. |



Dirección General de Docencia
Vicerrectoría Académica

Universidad Andrés Bello

| I. IDENTIFICACIÓN | | |
|---|---|---|
| **Carrera: Nutrición y Dietética, Mención Gestión y Calidad.**<br>**Unidad responsable: Escuela de Nutrición y Dietética/ Facultad de Medicina**<br>**Nombre: Bioética**<br>**Código: NUYD081**<br>**Periodo: 8° Semestre**<br>**Área de Conocimiento UNESCO: Área Salud y servicios sociales – Sub Área 72 Medicina** | | |
| **Requisito para cursar:** | **Requisitos previos:** | **Co - Requisitos:** |
| **NUYD101 Internado I Clínico Adulto e Infantil**<br>**NUYD102 Internado II Alimentación Institucional e Innovación**<br>**NUYD103 Internado III Nutrición Comunitaria** | **NUYD072 Nutrición Comunitaria I** | **No tiene** |

| II. CARGA ACADÉMICA | | |
|---|---|---|
| **Tipo de Actividad** | **SCT (horas cronológicas)** | |
| | **Directas** | **Personal** |
| Teórico | **1.5** | **2.25** |
| Ayudantía | | |
| Laboratorio | | |
| Taller | | |
| Terreno | | |
| Clínico | | |
| **Total horas dedicación semanal** | **3.75** | |
| **Créditos** | **2** | |

**III. DESCRIPCIÓN**

Esta asignatura tributa al perfil de egreso de la carrera, a través del ámbito I del perfil de egreso: "Nutrición Clínica y Comunitaria", específicamente a los siguientes resultados de aprendizaje:
RA02: Establecer el manejo alimentario nutricional en comunidades e individuos sanos y enfermos durante todo el ciclo vital, considerando normativas nacionales e internacionales vigentes, evidencias científicas y avances tecnológicos.
RA05: Participar en investigación orientada a optimizar el manejo alimentario nutricional en su área de desempeño.



Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

Otorga bases y cimientos conceptuales para el desarrollo del razonamiento ético, la reflexión metodológica, destacando la responsabilidad profesional que conlleva la atención de seres humanos sanos y enfermos.

Al finalizar el curso el estudiante será capaz de valorar la dimensión ética en el quehacer profesional y humano.

| IV. APRENDIZAJES ESPERADOS | V. CONTENIDOS |
|---|---|
| 1.Describir los Orígenes y Definición Ética/Bioética | **UNIDAD I: ORÍGEN Y DEFINICIÓN ETICA BIOETICA**<br>• Definiciones<br>• Desarrollo histórico<br>• Corrientes filosóficas<br>• 4 principios de la bioética |
| 2. Analizar la vida y su valor | **UNIDAD II: LA VIDA Y SU VALOR**<br>• El valor de la vida humana<br>• Noción de individuo (persona) sujeto a derecho<br>• Normativas internacionales y nacionales.<br>• Disposiciones éticas para la investigación biomédica. |
| 3. Analizar los conflictos bioéticos actuales. | **UNIDAD III: CONFLICTOS BIOETICOS ACTUALES**<br>• Conflictos bioéticos asociados a la práctica profesional. |



Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

Universidad Andrés Bello

| I. IDENTIFICACIÓN | | |
|---|---|---|
| **Carrera: Nutrición y Dietética, Mención Gestión y Calidad.**<br>**Unidad responsable: Escuela de Nutrición y Dietética/ Facultad de Medicina**<br>**Nombre: Nutrición, Actividad Física y Deporte**<br>**Código: NUYD082**<br>**Periodo: 8° Semestre**<br>**Área de Conocimiento UNESCO: Área: Salud y Servicios Sociales – Sub Área: Servicios Médicos (N° 72)** | | |
| **Requisito para cursar:**<br>**NUYD101 Internado I Clínico Adulto e Infantil**<br>**NUYD102 Internado II Alimentación Institucional e Innovación**<br>**NUYD103 Internado III Nutrición Comunitaria** | **Requisitos previos:**<br>**NUYD071 Dietoterapia Materno Infantil** | **Co - Requisitos:**<br>**No tiene** |

| II. CARGA ACADÉMICA | | |
|---|---|---|
| **Tipo de Actividad** | **SCT (horas cronológicas)** | |
| | **Directas** | **Personal** |
| Teórico | **2.25** | **5.25** |
| Ayudantía | | |
| Laboratorio | | |
| Taller | **1,5** | |
| Terreno | | |
| Clínico | | |
| **Total horas dedicación semanal** | **9.0** | |
| **Créditos** | **5** | |

**III. DESCRIPCIÓN**

Este curso está tributa al ámbito de acción I del Perfil de Egreso: "Nutrición Clínica y Comunitaria", específicamente a los siguientes resultados de aprendizaje:

RA1: Diagnosticar la situación alimentario nutricional en comunidades e individuos sanos y enfermos durante todo el ciclo vital.

RA2: Establecer el manejo alimentario nutricional en comunidades e individuos sanos y enfermos durante todo el ciclo vital, considerando normativas nacionales e internacionales vigentes, evidencias científicas y avances tecnológicos.



Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

RA4: Implementar medidas de promoción de hábitos alimentarios saludables y prevención de enfermedades asociadas a la alimentación y nutrición en comunidades e individuos sanos y enfermos durante todo el ciclo vital.

Al finalizar el curso, los estudiantes serán capaces de Analizar las bases de la alimentación y nutrición asociadas a la realización de actividad física y el deporte. Conocer las bases fisiológicas del ejercicio, así también como las adaptaciones metabólicas y energéticas asociadas a la práctica de la actividad física y el deporte. Identificar los fundamentos de la realización de actividad física como un factor protector para la salud. Conocer diversos métodos de análisis corporal a través de protocolos estandarizados de evaluación antropométrica. Planificar la alimentación e hidratación para la práctica deportiva y actividad física en base a diversas situaciones, así también, como objetivos específicos para cada individuo.

| IV. APRENDIZAJES ESPERADOS | V. CONTENIDOS |
|---|---|
| 1. Identificar las interacciones que existen entre el metabolismo energético y la nutrición aplicada a la actividad física y el deporte | **UNIDAD I: PRINCIPIOS BASICOS DE LA NUTRICIÓN PARA LA ACTIVIDAD FISICA Y EL DEPORTE**<br>1. Conceptos Básicos.<br>2. Fundamentos de la bioenergética de la actividad muscular aplicada a la nutrición deportiva. |
| 2. Evaluar los fundamentos de la nutrición para una correcta alimentación enfocada a la actividad física y salud. | **UNIDAD II: NUTRICIÓN PARA LA ACTIVIDAD FISICA, EJERCICIO Y SALUD.**<br>- Balance energético.<br>- Hidratos de Carbono.<br>- Proteínas.<br>- Lípidos.<br>- Vitaminas y Minerales.<br>- Hidratación y Termorregulación. |
| 3. Identificar los beneficios del ejercicio para la prevención y tratamiento de enfermedades crónicas no transmisibles. | **UNIDAD III: FUNDAMENTOS PARA LA PROMOCIÓN DE LA ACTIVIDAD FÍSICA COMO FACTOR PROTECTOR PARA LA SALUD**<br>- Beneficios de la actividad física y ejercicio para la salud.<br>- Fundamentos del ejercicio físico como estrategia preventiva y terapéutica. |



Dirección General de Docencia
Vicerrectoría Académica

Universidad Andrés Bello

| | |
|---|---|
| 4. Analizar la composición corporal aplicada a la actividad física y deporte como herramienta de análisis, diagnóstico y monitoreo. | **UNIDAD IV: CINEANTROPOMETRÍA Y COMPOSICIÓN CORPORAL.**<br>- Protocolo ISAK, perfil restringido.<br>- Análisis crítico de la composición corporal.<br>- Determinación del somatotipo y análisis de la forma corporal. |
| 5. Relacionar la elaboración de un plan alimentario nutricional con la mejora del rendimiento físico. | **UNIDAD IV: ESTRATEGIAS NUTRICIONALES, ACTIVIDAD FISICA Y EJERCICIO.**<br>- Recomendaciones nutricionales para la actividad física y ejercicio.<br>- Suplementación y ayudas ergogénicas nutricionales. |



Dirección General de Docencia Vicerectoría Académica

## I.- IDENTIFICACIÓN

**Carrera: Nutrición y Dietética, Mención en Gestión y Calidad**
**Unidad responsable: Escuela de Nutrición y Dietética/ Facultad de Medicina**
**Nombre: Nutrición Comunitaria II**
**Código: NUYD083**
**Periodo: 8º Semestre**
**Área de Conocimiento UNESCO: Área Salud y Servicios Sociales - Sub Área Medicina (N° 72)**

| Requisito para cursar: | Requisitos previos: | Co - Requisitos: |
|---|---|---|
| **NUYD101 Internado I Clínico Adulto e Infantil.**<br>**NUYD102 Internado II Alimentación Institucional e Innovación.**<br>**NUYD103 Internado III Nutrición Comunitaria.** | **NUYD072 Nutrición Comunitaria I** | **No tiene.** |

## II.- CARGA ACADÉMICA

| Tipo de Actividad | SCT (horas cronológicas) | |
|---|---|---|
| | Directas | Personal |
| Teórico | 1,5 | 4,5 |
| Ayudantía | | |
| Laboratorio | | |
| Taller | 1,5 | |
| Terreno | | |
| Clínico | 1,5 | |
| **Total horas dedicación semanal** | **9** | |
| **Créditos** | **5** | |

## III.- DESCRIPCIÓN

Este curso tributa al ámbito I del Perfil de Egreso: "Nutrición Clínica y Comunitaria", específicamente a los siguientes resultados de aprendizaje:

RA1: Diagnosticar la situación alimentario nutricional en comunidades e individuos sanos y enfermos durante todo el ciclo vital.

RA2: Establecer el manejo alimentario nutricional en comunidades e individuos sanos y enfermos durante todo el ciclo vital, considerando normativas nacionales e internacionales vigentes, evidencias científicas y avances tecnológicos.



Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

Universidad Andrés Bello

RA3: Evaluar el manejo alimentario y nutricional en comunidades e individuos sanos y enfermos durante todo el ciclo vital.
RA4: Implementar medidas de promoción de hábitos alimentarios saludables y prevención de enfermedades asociadas a la alimentación y nutrición en comunidades e individuos sanos y enfermos durante todo el ciclo vital.
Al finalizar el curso, los estudiantes serán capaces de ejecutar el manejo alimentario nutricional a través de los programas de salud ministeriales vigentes.

| IV.- APRENDIZAJES ESPERADOS | V.- CONTENIDOS |
|---|---|
| 1. Establecer el manejo alimentario nutricional en comunidades e individuos sanos y enfermos durante todo el ciclo vital. | **UNIDAD I: PLAN DE INTERVENCIÓN ALIMENTARIO NUTRICIONAL.**<br>• Actividades y prestaciones del nutricionista en Atención Primaria en Salud. |
| 2. Evaluar el manejo alimentario y nutricional en comunidades e individuos sanos y enfermos durante todo el ciclo vital. | **UNIDAD II: EVALUACIÓN DEL MANEJO ALIMENTARIO NUTRICIONAL.**<br>• Diseño de evaluación de impacto de intervenciones alimentario-nutricionales. |
| 3. Elaborar propuesta de mejoramiento del manejo alimentario nutricional. | **UNIDAD III. PROPUESTA DE MEJORA DE INTERVENCIONES DEL MANEJO ALIMENTARIO NUTRICIONAL.**<br>• Planificación de propuesta de mejora. |



Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

## I.- IDENTIFICACIÓN

**Carrera: Nutrición y Dietética, Mención en Gestión y Calidad**
**Unidad responsable: Escuela de Nutrición y Dietética/ Facultad de Medicina**
**Nombre: Innovación Alimentaria**
**Código: NUYD084**
**Periodo: 8º Semestre**
**Área de Conocimiento UNESCO: Área Salud y Servicios Sociales - Sub Área Medicina (N° 72)**

| Requisito para cursar: | Requisitos previos: | Co - Requisitos: |
|---|---|---|
| NUYD101 Internado I Clínico Adulto e Infantil.<br>NUYD102 Internado II Alimentación Institucional e Innovación.<br>NUYD103 Internado III Nutrición Comunitaria. | NUYD073 Alimentación Institucional II.<br>NUYD074 Gestión y Calidad II. | No tiene. |

## II.- CARGA ACADÉMICA

| Tipo de Actividad | SCT (horas cronológicas) | |
|---|---|---|
| | Directas | Personal |
| Teórico | 1,5 | 4,5 |
| Ayudantía | | |
| Laboratorio | 0,75 | |
| Taller | 0,75 | |
| Terreno | | |
| Clínico | | |
| **Total horas dedicación semanal** | **7,5** | |
| **Créditos** | **5** | |

## III.- DESCRIPCIÓN

Este curso tributa al ámbito II del Perfil de Egreso: "Alimentación Institucional e Innovación Alimentaria", específicamente a los siguientes resultados de aprendizaje:
RA2: Asegurar la calidad e inocuidad durante el proceso productivo alimentario.
RA3: Participar en la elaboración de productos alimentarios innovadores y saludables enfocados a cubrir necesidades alimentarias nutricionales de diversos grupos de personas.



Dirección General de Docencia
Vicerrectoría Académica

Universidad Andrés Bello

Al finalizar el curso, los estudiantes serán capaces de construir planes de aseguramiento de calidad e inocuidad en la producción de alimentos y desarrollar productos alimentarios innovadores y saludables.

| IV.- APRENDIZAJES ESPERADOS | V.- CONTENIDOS |
|---|---|
| 1. Identificar los requisitos fundamentales para el desarrollo de productos alimentarios. | **UNIDAD I: REQUISITOS FUNDAMENTALES PARA EL DESARROLLO DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS**<br>• Estudio de mercado.<br>• Estrategias de marketing.<br>• Requisitos para el desarrollo de productos: legales, Ministerio de Salud, Servicio de Impuestos Internos y otros. |
| 2. Diferenciar las características de un producto innovador y saludable. | **UNIDAD II: CARACTERÍSTICAS DE UN PRODUCTO ALIMENTARIO INNOVADOR Y SALUDABLE**<br>• Generación y selección de ideas: criterio tecnológico, de mercado y mixto.<br>• Formato del producto y grupo consumidor.<br>• Aporte nutricional, rotulado y etiquetado nutricional.<br>• Ingredientes y aditivos.<br>• Equipamiento.<br>• Diseño de plano de planta física y flujo de producción.<br>• Técnicas y procedimientos de producción.<br>• Envasado, almacenamiento y distribución. |
| 3. Construir un plan de aseguramiento de calidad e inocuidad en el desarrollo de un producto alimentario. | **UNIDAD III: SISTEMAS DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD**<br>• Desarrollo del plan de aseguramiento de calidad. Selección de proveedores, recepción de materias primas, proceso de producción, producto final, almacenamiento y distribución.<br>• Aplicación de normas de muestreo.<br>• Trazabilidad del producto alimentario. |
| 4. Desarrollar productos alimentarios innovadores y saludables enfocados a cubrir necesidades alimentarias | **UNIDAD IV: ELABORACIÓN DEL PRODUCTO**<br>• Elaboración del prototipo.<br>• Evaluación sensorial.<br>• Evaluación microbiológica.<br>• Evaluación composición nutricional. |



Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

| | |
|---|---|
| nutricionales en un grupo objetivo. | |



Dirección General de Docencia
Vicerrectoría Académica

Universidad Andrés Bello

## I.- IDENTIFICACIÓN

**Carrera: Nutrición y Dietética, Mención en Gestión y Calidad**
**Unidad responsable: Escuela de Nutrición y Dietética/ Facultad de Medicina**
**Nombre: Integrado de Nutrición y Alimentación II**
**Código: NUYD085**
**Periodo: 8º Semestre**
**Área de Conocimiento UNESCO: Área Salud y Servicios Sociales - Sub Área Medicina (N° 72)**

| Requisito para cursar: | Requisitos previos: | Co - Requisitos: |
|---|---|---|
| NUYD101 Internado I Clínico Adulto e Infantil.<br>NUYD102 Internado II Alimentación Institucional e Innovación.<br>NUYD103 Internado III Nutrición Comunitaria. | NUYD071 Dietoterapia Materno Infantil.<br>NUYD072 Nutrición Comunitaria I.<br>NUYD073 Alimentación Institucional II. | No tiene. |

## II.- CARGA ACADÉMICA

| Tipo de Actividad | SCT (horas cronológicas) | |
|---|---|---|
| | Directas | Personal |
| Teórico | | |
| Ayudantía | | |
| Laboratorio | | |
| Taller | 2,25 | 5,25 |
| Terreno | | |
| Clínico | 1,5 | |
| **Total horas dedicación semanal** | **9** | |
| **Créditos** | **5** | |

## III.- DESCRIPCIÓN

Este curso está asociado las experiencias integradoras de la malla curricular, el tributa al ámbito I del Perfil de Egreso: "Nutrición Clínica y Comunitaria", específicamente a los resultados de aprendizaje 1, 2, 3 y 4. Adicionalmente tributa al ámbito II del Perfil de Egreso: "Alimentación Institucional e Innovación Alimentaria", específicamente a los resultados de aprendizaje 1 y 2. Y, al ámbito III del Perfil de Egreso: "Gestión y Administración en alimentación y nutrición", específicamente al resultado de aprendizaje 2.



Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

Al finalizar el curso, el alumno integrará los conocimientos previos adquiridos en los ciclos de formación del área clínica, comunitaria, alimentación institucional y de gestión, logrando la aplicación de los programas de salud, la resolución de casos clínicos, el desarrollo de la prescripción dietética; el manejo y resolución de servicios de producción de alimentos.

| IV.- RESULTDOS DE APRENDIZAJE | V.- HABILIDADES TRANSVERSALES |
|---|---|
| <u>Ámbito 1:</u><br>RA1: Diagnosticar la situación alimentario nutricional en comunidades e individuos sanos y enfermos durante todo el ciclo vital.<br>RA2: Establecer el manejo alimentario nutricional en comunidades e individuos sanos y enfermos durante todo el ciclo vital, considerando normativas nacionales e internacionales vigentes, evidencias científicas y avances tecnológicos.<br>RA 3: Evaluar el manejo alimentario y nutricional en comunidades e individuos sanos y enfermos durante todo el ciclo vital.<br>RA4: Implementar medidas de promoción de hábitos alimentarios saludables y prevención de enfermedades asociadas a la alimentación y nutrición en comunidades e individuos sanos y enfermos durante todo el ciclo vital. | El curso tributa el desarrollo de las siguientes habilidades transversales: Pensamiento analítico y crítico. |
| <u>Ámbito 2:</u><br>RA1: Realizar planificación alimentaria nutricional de acuerdo a bases técnicas del servicio de alimentación y nutrición, considerando la normativa vigente.<br>RA2: Asegurar la calidad e inocuidad durante el proceso productivo alimentario. | |
| <u>Ámbito 3:</u><br>RA2: Gestionar el mejoramiento continuo de la calidad en su área de desempeño. | |



Dirección General de Docencia Vicerectoría Académica

Universidad Andrés Bello

| I. IDENTIFICACIÓN | | |
|---|---|---|
| **Carrera: Nutrición y Dietética, Mención Gestión y Calidad.**<br>**Unidad responsable: Dirección de Educación General**<br>**Nombre: Responsabilidad Social**<br>**Código: CEGRS14**<br>**Periodo: 8° Semestre**<br>**Área de Conocimiento UNESCO: Humanidades** | | |
| **Requisito para cursar:**<br>**NUYD101 Internado I Clínico Adulto e Infantil**<br>**NUYD102 Internado II Alimentación Institucional e Innovación**<br>**NUYD103 Internado III Nutrición Comunitaria** | **Requisitos previos:**<br>**CEGPC13 Formación General III** | **Co - Requisitos:**<br>**No tiene** |

| II. CARGA ACADÉMICA | | |
|---|---|---|
| **Tipo de Actividad** | **SCT (horas cronológicas)** | |
| | **Directas** | **Personal** |
| Teórico | | |
| Ayudantía | | |
| Laboratorio | | |
| Taller | **2,25** | **2,25** |
| Terreno | | |
| Clínico | | |
| **Total horas dedicación semanal** | **4,5** | |
| **Créditos** | **3** | |

**III. DESCRIPCIÓN**

El curso de Responsabilidad Social tiene el propósito de desarrollar habilidades, con el objetivo de ampliar el conocimiento, reforzar el compromiso y motivar acciones positivas, es decir, habilidades que dan cuenta de "saber", "saber hacer" y "saber ser".

Su formación contempla el desarrollo del Resultado de Aprendizaje de Formación General "Relacionar la formación académica con el propio entorno desde un principio de responsabilidad social, considerando la dimensión ética de prácticas y/o discursos cotidianos, y en el ejercicio profesional." Lo anterior se enmarca en el programa de Educación general de la UNAB que tiene



Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

por objetivo, dotar a los estudiantes de habilidades de formación transferibles a cualquier área disciplinar.

Los cursos de Responsabilidad Social favorecen la inclusión social, la inserción exitosa del estudiante en el mundo laboral y, finalmente, un desarrollo humano sustentable; patentando con ello el sello UNAB que identifica al estudiante de nuestra Universidad.

La Dimensión de Responsabilidad Social recoge el desarrollo de las otras habilidades como las comunicativas, las de razonamiento científico, las de tecnologías de la información y de pensamiento crítico. Todo esto, dentro del marco del programa de Educación General de la Universidad, que busca desarrollar en los estudiantes habilidades transversales aplicables a cualquier especialidad y a su específico perfil de egreso.

| IV. APRENDIZAJES ESPERADOS | V. CONTENIDOS |
|---|---|
| 1. Identificar problemas de carácter social, distinguiendo que todas las acciones y decisiones tienen un impacto positivo o negativo en su vida, condición de estudiante y futuro profesional. | **UNIDAD I: Conceptos de Responsabilidad Social**<br>¿Qué es Responsabilidad Social?<br>Conceptos claves y ejes fundamentales de la RS.<br>Principios y marcos legislativos de la RS.<br>Parámetros de sustentabilidad. |
| 2. Aplicar buenas prácticas sociales demostrando un comportamiento de ciudadano activo a favor del desarrollo humano | **UNIDAD II: Valores y conductas coherentes con la Responsabilidad Social.**<br>Autocuidado y Responsabilidad social<br>Buenas prácticas sociales y comportamiento ciudadano activo.<br>Actitud ética, comprometida y corresponsable.<br>Contribución para un desarrollo justo y sustentable a la solución de problemas sociales. |
| 3. Diseñar soluciones y acciones colaborativas y creativas para afrontar desafíos cotidianos, con conductas, actitudes y acciones socialmente responsables. | **UNIDAD III: Diseño y ejecución de proyecto y/o acciones de Responsabilidad Social aplicables en su entorno cercano.**<br>Planificación y diseño de un proyecto de RS en corresponsabilidad.<br>Ejecución y puesta en práctica en escenario real de un proyecto y/o acción.<br>Evaluación de un proyecto de RS. |



Dirección General de Docencia
Vicerrectoría Académica

Universidad Andrés Bello

## I. IDENTIFICACIÓN

**Carrera: Nutrición y Dietética, Mención Gestión y Calidad.**

**Unidad responsable: Escuela de Nutrición y Dietética/ Facultad de Medicina**

**Nombre: Internado I Clínico Adulto e Infantil**

**Código: NUYD101**

**Periodo: 9° Y 10° Semestre**

**Área de Conocimiento UNESCO: Área Salud y Servicios Sociales – Sub Área Medicina (N°72)**

| Requisito para cursar: | Requisitos previos: | Co - Requisitos: |
|---|---|---|
| | **NUYD081 Bioética.**<br>**NUYD082 Nutrición, Actividad Física y Deporte.**<br>**NUYD083 Nutrición Comunitaria II.**<br>**NUYD084 Innovación Alimentaria.**<br>**NUID085 Integrado de Alimentación y Nutrición II.**<br>**CEGRS14 Responsabilidad Social** | **No tiene** |

## II. CARGA ACADÉMICA

| Tipo de Actividad | SCT (horas cronológicas) | |
|---|---|---|
| | Directas | Personal |
| Teórico | | |
| Ayudantía | | |
| Laboratorio | | |
| Taller | | |
| Terreno | | |
| Clínico | 40 | 10,5 |
| **Total horas dedicación semanal** | **50,5** | |
| **Créditos** | **20** | |

## III. DESCRIPCIÓN

La asignatura Internado Clínico, actividad práctica del área de experiencias integradoras y actividades de titulación, tributa al ámbito de acción I del Perfil de Egreso: "Nutrición Clínica y Comunitaria", específicamente a los resultados de aprendizaje 1, 2, 3 y 4. Adicionalmente, tributa al ámbito III del Perfil de Egreso: "Gestión y Administración en Alimentación y Nutrición", específicamente al resultado de aprendizaje 2.

Su propósito es integrar las habilidades y conocimientos adquiridos durante el desarrollo del plan de estudios, que permita a los estudiantes culminar su formación en el área clínica, integrando



Dirección General de Docencia Vicerectoría Académica

| |
|---|
| herramientas técnicas, asistenciales, administrativas y de gestión clínica para la atención integral del usuario a través del ciclo vital. |

| IV. RESULTADOS DE APRENDIZAJE | V. HABILIDADES TRANSVERSALES |
|---|---|
| **Ámbito 1**<br><br>RA1: Diagnosticar la situación alimentario nutricional en comunidades e individuos sanos y enfermos durante todo el ciclo vital.<br>RA2: Establecer el manejo alimentario nutricional en comunidades e individuos sanos y enfermos durante todo el ciclo vital, considerando normativas nacionales e internacionales vigentes, evidencias científicas y avances tecnológicos.<br>RA3: Evaluar el manejo alimentario y nutricional en comunidades e individuos sanos y enfermos durante todo el ciclo vital.<br>RA4: Implementar medidas de promoción de hábitos alimentarios saludables y prevención de enfermedades asociadas a la alimentación y nutrición en comunidades e individuos sanos y enfermos durante todo el ciclo vital. | El curso tributa el desarrollo de las siguientes habilidades transversales:<br><br>➢ Pensamiento analítico y crítico.<br>➢ Responsabilidad social. |
| **Ámbito 2**<br>RA2: Gestionar el mejoramiento continuo de la calidad en su área de desempeño | |



Dirección General de Docencia
Vicerrectoría Académica

Universidad Andrés Bello

## I. IDENTIFICACIÓN

**Carrera: Nutrición y Dietética, Mención Gestión y Calidad.**
**Unidad responsable: Escuela de Nutrición y Dietética/ Facultad de Medicina**
**Nombre: Internado II Alimentación Institucional e Innovación**
**Código: NUYD102**
**Periodo: 9° Y 10° Semestre**
**Área de Conocimiento UNESCO: Área Salud y Servicios Sociales – Sub Área 72 Medicina**

| Requisito para cursar: | Requisitos previos: | Co - Requisitos: |
|---|---|---|
| | **NUYD081 Bioética**<br>**NUYD082 Nutrición, Actividad Física y Deporte.**<br>**NUYD083 Nutrición Comunitaria II**<br>**NUYD084 Innovación Alimentaria**<br>**NUYD085 Integrado de Nutrición y Alimentación II**<br>**CEGRS14 Responsabilidad Social** | **No tiene** |

## II. CARGA ACADÉMICA

| Tipo de Actividad | SCT (horas cronológicas) | |
|---|---|---|
| | Directas | Personal |
| Teórico | | |
| Ayudantía | | |
| Laboratorio | | |
| Taller | | |
| Terreno | | |
| Clínico | 40 | 10.5 |
| **Total horas dedicación semanal** | **50,5** | |
| **Créditos** | **20** | |

## III. DESCRIPCIÓN

El internado de Alimentación Institucional consiste en una actividad práctica en la que el estudiante asume el rol del profesional Nutricionista en una Unidad Central de Producción de alimentos que tributa al ámbito II del Perfil de Egreso: "Alimentación Institucional e Innovación Alimentaria", específicamente a los resultados de aprendizaje 1 y 2. Adicionalmente, tributa al ámbito III del Perfil de Egreso: "Gestión y Administración en Alimentación y Nutrición", específicamente al resultado de aprendizaje 1.

Su propósito es integrar las habilidades y conocimientos adquiridos durante el desarrollo del plan de estudios, que permita a los estudiantes culminar su formación en el área de Alimentación



Dirección General de Docencia

| |
|---|
| Institucional, aplicando herramientas técnicas, administrativas y de gestión para el manejo integral de una Central de Producción de alimentos. |

| IV. RESULTADOS DE APRENDIZAJE | V. HABILIDADES TRANSVERSALES |
|---|---|
| **Ámbito 1:**<br>RA1: Realizar planificación alimentaria nutricional de acuerdo a bases técnicas del servicio de alimentación y nutrición, considerando la normativa vigente.<br>RA2: Asegurar la calidad e inocuidad durante el proceso productivo alimentario.<br><br>**Ámbito 2:**<br>RA1: Desarrollar planes y programas estratégicos y operativos en su área de desempeño. | El curso tributa el desarrollo de las siguientes habilidades transversales:<br>➢ Pensamiento analítico y crítico.<br>➢ Responsabilidad social. |



Dirección General de Docencia
Vicerectoría Académica

Universidad Andrés Bello

## I. IDENTIFICACIÓN

**Carrera: Nutrición y Dietética, Mención Gestión y Calidad.**

**Unidad responsable: Escuela de Nutrición y Dietética/Facultad de Medicina**

**Nombre: Internado III Nutrición Comunitaria**

**Código: NUYD103**

**Periodo: 9° Y 10° Semestre**

**Área de Conocimiento UNESCO: Área Salud y Servicios Sociales – Sub Área 72 Medicina**

| Requisito para cursar: | Requisitos previos: | Co - Requisitos: |
|---|---|---|
| | **NUYD081 Bioética**<br>**NUYD082 Nutrición, Actividad Física y Deporte.**<br>**NUYD083 Nutrición Comunitaria II**<br>**NUYD084 Innovación Alimentaria**<br>**NUYD085 Integrado de Nutrición y Alimentación II**<br>**CEGRS14 Responsabilidad Social** | **No tiene** |

## II. CARGA ACADÉMICA

| Tipo de Actividad | SCT (horas cronológicas) | |
|---|---|---|
| | Directas | Personal |
| Teórico | | |
| Ayudantía | | |
| Laboratorio | | |
| Taller | | |
| Terreno | | |
| Clínico | 40 | 10,5 |
| **Total horas dedicación semanal** | **50,5** | |
| **Créditos** | **20** | |

## III. DESCRIPCIÓN

EL internado Nutrición Comunitaria actividad práctica que tributa al área de experiencias integradoras y actividades de titulación, tributa al ámbito de acción I del Perfil de Egreso: "Nutrición Clínica y Comunitaria", específicamente a los resultados de aprendizaje 1, 2, 3 y 4. Además, tributa al ámbito III del Perfil de Egreso: "Gestión y Administración en Alimentación y Nutrición", específicamente al resultado de aprendizaje 2.

Durante el internado el alumno debe desarrollar las destrezas y habilidades del profesional nutricionista en el ámbito de la salud pública integrándose al equipo de salud, dando



Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

cumplimiento a las normativas ministeriales vigentes que permitan conseguir gradualmente una adecuación del modelo nutricional hacia un perfil más saludable.

| IV. RESULTADOS DE APRENDIZAJE | V. HABILIDADES TRANSVERSALES |
|---|---|
| **Ámbito 1:**<br>RA1: Diagnosticar la situación alimentario nutricional en comunidades e individuos sanos y enfermos durante todo el ciclo vital.<br>RA2: Establecer el manejo alimentario nutricional en comunidades e individuos sanos y enfermos durante todo el ciclo vital, considerando normativas nacionales e internacionales vigentes, evidencias científicas y avances tecnológicos.<br>RA3: Evaluar el manejo alimentario y nutricional en comunidades e individuos sanos y enfermos durante todo el ciclo vital.<br>RA4: Implementar medidas de promoción de hábitos alimentarios saludables y prevención de enfermedades asociadas a la alimentación y nutrición en comunidades e individuos sanos y enfermos durante todo el ciclo vital.<br><br>**Ámbito 2:**<br>RA2: Gestionar el mejoramiento continuo de la calidad en su área de desempeño.<br>en comunidades e individuos sanos y enfermos durante todo el ciclo vita | El curso tributa el desarrollo de las siguientes habilidades transversales:<br>➢ Pensamiento analítico y crítico.<br>➢ Responsabilidad social. |

Anótese y Comuníquese,

**FERNANDO AZOFEIFA CASTRO**
**SECRETARIO GENERAL**

**JOSE RODRIGUEZ PÉREZ**
**RECTOR**



Dirección General de Docencia Vicerectoría Académica

Universidad Andrés Bello

**ANEXOS: PROGRAMAS DE ASIGNATURA CARRERA NUTRICIÓN Y DIETÉTICA MENCIÓN GESTIÓN Y CALIDAD**

## I.- IDENTIFICACIÓN

**Carrera: Nutrición y Dietética, Mención en Gestión y Calidad**
**Unidad responsable: Facultad de Medicina /Escuela de Nutrición y Dietética**
**Nombre: Fundamentos de Alimentación y Nutrición**
**Código: NUYD011**
**Periodo: 1º Semestre**
**Área de Conocimiento UNESCO: Área Salud y Servicios Sociales - Sub Área Medicina (N° 72)**

| Requisito para cursar: | Requisitos previos: | Co - Requisitos: |
|---|---|---|
| SPAB110 Salud Pública I. | Admisión. | No tiene. |

## II.- CARGA ACADÉMICA

| Tipo de Actividad | SCT (horas cronológicas) | |
|---|---|---|
| | Directas | Personal |
| Teórico | 1,5 | 5,25 |
| Ayudantía | | |
| Laboratorio | | |
| Taller | | |
| Terreno | | |
| Clínico | | |
| **Total horas dedicación semanal** | **6,75** | |
| **Créditos** | **4** | |

## III.- DESCRIPCIÓN

Esta asignatura corresponde a la formación de ciencias fundamentales y transversales de la carrera, de tal manera tributa al ámbito I del Perfil de Egreso: "Nutrición Clínica y Comunitaria", específicamente al siguiente resultado de aprendizaje:

RA01: Diagnosticar la situación alimentario nutricional en comunidades e individuos sanos y enfermos durante todo el ciclo vital.

Esta asignatura, otorga las bases y cimientos conceptuales para el desarrollo de los conocimientos y las habilidades que debe poseer el futuro egresado. La finalidad es entregar a los estudiantes de la carrera los principales fundamentos de alimentación y nutrición, además de introducir al rol del nutricionista en los diferentes campos de acción, desde la perspectiva de sus funciones, campo ocupacional considerando en todo momento el perfil epidemiológico actual de nuestra población.

Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

Al finalizar el curso, los estudiantes serán capaces de describir el rol multidisciplinario del Nutricionista desde el inicio de los estudios profesionales, hasta la inserción en el campo laboral entregando una mirada integral y analítica del quehacer profesional.

| IV.- APRENDIZAJES ESPERADOS | V.- CONTENIDOS |
|---|---|
| 1. Identificar los conceptos básicos de alimentación y nutrición. | **UNIDAD I: INTRODUCCIÓN A LA NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN**<br>• Conceptos de alimentación y nutrición.<br>• Valor nutricional de los alimentos. |
| 2. Analizar el perfil nutricional actual de nuestra población. | **UNIDAD II: PERFIL NUTRICIONAL**<br>• Encuesta Nacional de Consumo Alimentario.<br>• Perfil demográfico y epidemiológico actual de Chile.<br>• Contexto epidemiológico a nivel internacional.<br>• Encuesta Nacional de Salud. |
| 3. Identificar el rol del nutricionista en las distintas áreas de desempeño laboral. | **UNIDAD III: ROL DEL NUTRICIONISTA**<br>• Formación del Profesional Nutricionista UNAB – Malla Curricular y Mención.<br>• Reseña Histórica y evolución de la Carrera de Nutrición y Dietética en Chile.<br>• Introducción al sistema de salud chileno.<br>• Rol del Nutricionista en las distintas áreas de desempeño. |

## VI.- HABILIDADES TRANSVERSALES

El curso tributa el desarrollo de las siguientes habilidades transversales: Habilidades comunicativas orales y escritas y responsabilidad social.

## VII.- MODALIDAD DIDÁCTICA Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN

Considerando los aprendizajes esperados que aborda el curso, se recomienda la utilización de clases magistrales y aprendizajes colaborativos como metodología docente. Además, se sugiere implementar clases prácticas, estudio y trabajos en grupo como método de enseñanza-aprendizaje. Para evaluar el logro de los aprendizajes esperados, se propone el uso de pruebas objetivas, trabajos y proyectos.

Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

Universidad Andrés Bello

## VIII.- CONDICIONES DE APROBACIÓN

A. Tendrá derecho a eximición de examen el estudiante que obtenga una nota de presentación > 5.8.
B. El estudiante que no obtenga una calificación > 4.0 en las actividades prácticas (talleres, laboratorios, simulaciones clínicas y/o campos clínicos), no tendrá derecho a rendir examen, el que será calificado con nota 1.0.
C. La asistencia a actividades prácticas (talleres, laboratorios, simulaciones clínicas y/o campos clínicos) es obligatoria, pudiendo ausentarse a un máximo del 20%, lo que debe estar debidamente justificado según reglamentación vigente. Frente a inasistencia mayor, el alumno no tendrá derecho a rendir examen, el que se calificará también con nota 1.0.
D. Cualquier tipo de plagio será evaluado inapelablemente con nota mínima.
E. El curso está regulado además por el Reglamento del Alumno de Pregrado vigente.

## IX.- BIBLIOGRAFÍA

**Obligatoria:**


- Mataix Verdú J. Nutrición para educadores. 2da Ed. Ediciones Díaz de Santos. España 2005.
- Boj, T. De la dietista a la nutricionista, 50 años de una profesión (1998), Colegio de Nutricionistas de Chile A. G.


**Complementaria:**


- Diaz Bustos, E. Crovetto Mattassi M. El Nutricionista: Aspectos Específicos de la Disciplina, Colegio de Nutricionistas 2007.
- E. Crovetto Mattassi M. Documento técnico sobre aspectos disciplinares del nutricionista en Chile.
- Servicio de Alimentación y Nutrición- Norma Técnica, MINSAL 2005.
- Encuesta Nacional de Salud 2009-2010, Ministerio de Salud de Chile.
- Encuesta Nacional de Consumo Alimentario 2010, Ministerio de Salud de Chile.
- Bourges, H. Historia de la Nutrición en América Latina, Sociedad Latinoamericana de Nutrición. Publicación SLAN #1.
- Benavides, P. "Sistema Público de Salud. Situación Actual y Proyecciones Fiscales 2013-2050". Publicación de la Dirección de Presupuestos del Ministerio de Hacienda, diciembre 2013.


## X.- CORRESPONDENCIA CRÉDITOS UNAB

| Presencial | | | | | | Personal | Créditos UNAB |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Teórico | Ayudantía | Laboratorio | Taller | Terreno | Clínico | | |
| 2 | | | | | | 7 | 9 |

Dirección General de Docencia Vicerectoría Académica

UNIVERSIDAD NACIONAL ANDRÉS BELLO DECODHARIO UNIVERSIDAD CHILE

## I.- IDENTIFICACIÓN

**Carrera: Nutrición y Dietética, Mención en Gestión y Calidad**
**Unidad responsable: Facultad de Medicina /Escuela de Nutrición y Dietética**
**Nombre: Alimentos**
**Código: NUYD012**
**Periodo: 1º Semestre**
**Área de Conocimiento UNESCO: Área Salud y Servicios Sociales - Sub Área Medicina (N° 72)**

| Requisito para cursar: | Requisitos previos: | Co - Requisitos: |
|---|---|---|
| NUYD033 Higiene y Control de los Alimentos. | Admisión. | No tiene. |

## II.- CARGA ACADÉMICA

| Tipo de Actividad | SCT (horas cronológicas) | |
|---|---|---|
| | Directas | Personal |
| Teórico | 1,5 | 9 |
| Ayudantía | | |
| Laboratorio | 0,75 | |
| Taller | 1,5 | |
| Terreno | | |
| Clínico | | |
| **Total horas dedicación semanal** | **10,5** | |
| **Créditos** | **8** | |

## III.- DESCRIPCIÓN

Esta asignatura corresponde a la formación de ciencias fundamentales y transversales de la carrera de Nutrición y Dietética, tributa al ámbito I del Perfil de Egreso: "Nutrición Clínica y Comunitaria", específicamente al siguiente resultado de aprendizaje:

RA04: Implementar medidas de promoción de hábitos alimentarios saludables y prevención de enfermedades asociadas a la alimentación y nutrición en comunidades e individuos sanos y enfermos durante todo el ciclo vital.

Otorga las bases y cimientos conceptuales para el desarrollo de los conocimientos y las habilidades que debe poseer el futuro egresado.

La finalidad del curso es entregar a los estudiantes las principales nociones de los alimentos, desde la perspectiva de sus características físicas, clasificación, composición nutricional, estructura,

Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

UNIVERSIDAD NACIONAL ANDRÉS BELLO CHILE

Universidad Andrés Bello

propiedades, valor social, cultural, disponibilidad y costos, basado en las guías alimentarias establecidas por el MINSAL y la clasificación de los alimentos según su origen.

Al finalizar el curso, los estudiantes serán capaces de relacionar las características nutricionales y de constitución de diferentes tipos y grupos de alimentos.

| IV.- APRENDIZAJES ESPERADOS | V.- CONTENIDOS |
|---|---|
| 1. Identificar las principales características de los alimentos y los nutrientes. | **UNIDAD I: ALIMENTOS Y NUTRIENTES**<br>• Clasificación por origen, función y aporte nutricional.<br>• GABAS. |
| 2. Clasificar los alimentos según sus características y propiedades nutricionales. | **UNIDAD II: CLASIFICACIÓN Y PROPIEDADES NUTRICIONALES**<br>• Leche y derivados.<br>• Carnes y derivados.<br>• Huevos.<br>• Fruta (frescas y secas).<br>• Alimentos funcionales.<br>• Verduras y hortalizas.<br>• Cereales.<br>• Legumbres y leguminosas.<br>• Grasas y aceites.<br>• Alimentos azucarados y salados.<br>• Bebidas: Alcohólicas y no alcohólicas.<br>• Edulcorantes naturales y artificiales.<br>• Te, café, infusiones y cacao. |
| 3. Identificar las principales políticas, estrategias en salud y el marco legal que regula los alimentos en nuestro país. | **UNIDAD III: REGLAMENTACION DE ALIMENTOS EN CHILE Y ORGANISMOS INTERNACIONALES**<br>• Normativas y leyes vigentes de reglamentación de alimentos: Codex, Reglamento sanitario, etc.<br>• Organizaciones que regulan producción, comercialización, consumo de alimentos. |
| **VI.- HABILIDADES TRANSVERSALES** | |
| El curso tributa el desarrollo de las siguientes habilidades transversales razonamiento científico y cuantitativo. | |

Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

UNIVERSIDAD NACIONAL ANDRÉS BELLO DIRECCIÓN JURÍDICO UNIVERSITARIO CHILE

## VII.- MODALIDAD DIDÁCTICA Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN

Considerando los aprendizajes esperados que aborda el curso, se recomienda la utilización de clases teóricas, clases prácticas y seminarios. Además se sugiere el aprendizaje colaborativo, resolución de ejercicios y problemas como métodos de enseñanza - aprendizaje. Para evaluar el logro de los aprendizajes esperados, se propone el uso de pruebas objetivas y de respuesta corta, pruebas orales y trabajos.

## VIII.- CONDICIONES DE APROBACIÓN

A. Tendrá derecho a eximición de examen el estudiante que obtenga una nota de presentación > 5.8.
B. El estudiante que no obtenga una calificación > 4.0 en las actividades prácticas (talleres, laboratorios, simulaciones clínicas y/o campos clínicos), no tendrá derecho a rendir examen, el que será calificado con nota 1.0.
C. La asistencia a actividades prácticas (talleres, laboratorios, simulaciones clínicas y/o campos clínicos) es obligatoria, pudiendo ausentarse a un máximo del 20%, lo que debe estar debidamente justificado según reglamentación vigente. Frente a inasistencia mayor, el alumno no tendrá derecho a rendir examen, el que se calificará también con nota 1.0.
D. Cualquier tipo de plagio será evaluado inapelablemente con nota mínima.
E. El curso está regulado además por el Reglamento del Alumno de Pregrado vigente.

## IX.- BIBLIOGRAFÍA

**Obligatoria:**


- Iciar Astiasarán, J. Alfredo Martínez, 2000. Alimentos, composición y propiedades. Editorial McGrawHill.


**Complementaria:**


- Verdú Mataix J. Nutrición y Alimentación Humana (2006). Oceano/Ergon. (Texto Guía).
- Jury G., Urteaga C., Taibo M., (1999). Tabla de porciones de intercambio y composición química de los alimentos de la pirámide alimentaria chilena. Inta, Universidad de Chile.
- Reglamento Sanitario de los Alimentos. Decreto Supremo Nº 977/96.
- Badui Jergal, S., (2006). Química de los Alimentos. Pearson Educación.


## X.- CORRESPONDENCIA CRÉDITOS UNAB

| Presencial | | | | | | Personal | Créditos UNAB |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Teórico | Ayudantía | Laboratorio | Taller | Terreno | Clínico | | |
| 2 | | 1 | 2 | | | 12 | 17 |

Dirección General de Docencia Vicerectoría Académica

Universidad Andrés Bello

## I.- IDENTIFICACIÓN

**Carrera: Nutrición y Dietética, Mención en Gestión y Calidad**
**Unidad responsable: Departamento de Ciencias Biológicas**
**Nombre: Biología Celular**
**Código: BIOL034**
**Periodo: 1º Semestre**
**Área de Conocimiento UNESCO: Ciencias - Sub Área Ciencias de la Vida (42)**

| Requisito para cursar: | Requisitos previos: | Co - Requisitos: |
|---|---|---|
| BIOL150 Microbiología.<br>MORF016 Morfología. | Admisión. | No tiene. |

## II.- CARGA ACADÉMICA

| Tipo de Actividad | SCT (horas cronológicas) | |
|---|---|---|
| | Directas | Personal |
| Teórico | 2,25 | 2,25 |
| Ayudantía | | |
| Laboratorio | | |
| Taller | | |
| Terreno | | |
| Clínico | | |
| **Total horas dedicación semanal** | **4,5** | |
| **Créditos** | **3** | |

## III.- DESCRIPCIÓN

Biología Celular, tributa al ámbito I del perfil de egreso: "Nutrición Clínica y Comunitaria", específicamente al siguiente resultado de aprendizaje:

RA02: Establecer el manejo alimentario nutricional en comunidades e individuos sanos y enfermos durante todo el ciclo vital, considerando normativas nacionales e internacionales vigentes, evidencias científicas y avances tecnológicos.

Esta asignatura permite al estudiante adquirir conocimientos esenciales para comprender el funcionamiento de los seres vivos a nivel celular, organización celular, la comunicación entre sus componentes, la constitución y mantención de tejidos y órganos. Forma parte de las ciencias básicas y saberes fundamentales.

Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

| IV.- APRENDIZAJES ESPERADOS | V.- CONTENIDOS |
|---|---|
| 1. Reconocer las estructuras celulares, sus características y funciones. | **UNIDAD I: INTRODUCCION A LA CELULA**<br>• Ámbito de interés de la Biología Celular.<br>• Niveles de organización a nivel de la célula y de los organismos vivientes.<br>• Estructura de componentes químicos de la célula: Bioelementos y biomoléculas.<br>• Métodos en Biología Celular. |
| 2. Identificar los mecanismos básicos de genética molecular: organización, conservación, transmisión de la información genética y regulación de la expresión génica. | **UNIDAD II: GENETICA MOLECULAR:**<br>• Organización del DNA.<br>• Replicación de DNA.<br>• Síntesis de RNA y proteínas. |
| 3. Identificar las fases del ciclo celular y los mecanismos implicados en la división celular. | **UNIDAD III: ORGANIZACIÓN INTERNA DE LA CELULA:**<br>• Organización de la membrana celular.<br>• Citoplasma y citoesqueleto.<br>• Motilidad celular.<br>• Matriz extracelular.<br>• Estructura y función de los compartimentos subcelulares.<br>• Secreción y distribución intracelular de proteínas.<br>• Conceptos básicos sobre bioenergética.<br>• Señalización celular.<br><br>**UNIDAD IV: CICLO Y DIVISIÓN CELULAR**<br>• Fases del ciclo celular.<br>• Mecanismos de la división celular: Mitosis y Meiosis.<br>• Mecanismos de control de la división en organismos multicelulares y cáncer. |
| **VI.- HABILIDADES TRANSVERSALES** | |
| El curso tributa el desarrollo de las siguientes habilidades transversales: Razonamiento científico y cuantitativo. | |

Dirección General de Docencia Vicerectoría Académica

UNIVERSIDAD NACIONAL ANDRÉS BELLO DOCUMENTO OFICIAL CHILE

Universidad Andrés Bello

## VII.- MODALIDAD DIDÁCTICA Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN

Considerando los aprendizajes esperados para este curso, se utilizará la modalidad de clases teóricas como metodología docente. En éstas, los distintos tópicos que se abordan durante el curso serán presentados por el docente de manera clara y organizada para lograr que el entendimiento y aprendizaje del alumno. Para evaluar el logro de los aprendizajes esperados, se utilizarán pruebas de selección múltiple.

## VIII.- CONDICIONES DE APROBACIÓN

A. Se considerarán aprobados todos los estudiantes que, habiendo rendido las evaluaciones y el examen, tengan un promedio de notas igual o superior a 4,0 (cuatro).
B. Para aprobar el curso se exigirá un mínimo de asistencia del 75% a las clases.
C. Los estudiantes que no asistan a una prueba solemne serán evaluados con nota 1,0. En caso de inasistencia por enfermedad, se debe acreditar esta situación presentando tanto la licencia médica como el bono de atención en la escuela respectiva y una copia de estos mismos documentos al profesor, en un plazo no superior a los tres días a contar de la fecha de la prueba.
D. En caso de inasistencia justificada a una prueba solemne el estudiante pasará automáticamente a examen y la nota de éste reemplazará a la nota de la solemne no rendida. En caso de no asistir de manera justificada a una segunda solemne, se realizará una prueba oral que incluirá el temario de la prueba solemne no rendida.
E. El curso está regulado, además, por el Reglamento del Alumno de Pregrado vigente.

## IX.- BIBLIOGRAFÍA

**Obligatoria:**


- Introducción a la Biología Celular. Alberts, Johnson, Lerois, Ralf y Walter (1998) Garland Publishing, Inc. New York, London.


**Complementaria:**


- Biología Molecular de la Célula. Alberts, Bray, Lewis, Raff, Roberts y Watson. 3º Edición (1996) Garland Publishing, Inc. New York, London.
- Essential Cell Biology. An introduction to the Molecular Biology of Cell. Alberts, Johnson, Lerois, Ralf and Walter (1998) Garland Publishing, Inc. New York, London.


## X.- CORRESPONDENCIA CRÉDITOS UNAB

| Presencial | | | | | | Personal | Créditos UNAB |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Teórico | Ayudantía | Laboratorio | Taller | Terreno | Clínico | | |
| 3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 3 | 6 |

Dirección General de Docencia Vicerectoría Académica

## I.- IDENTIFICACIÓN

**Carrera: Nutrición y Dietética, Mención en Gestión y Calidad**
**Unidad responsable: Departamento de Ciencias Químicas / Facultad de Ciencias Exactas**
**Nombre: Química General y Orgánica**
**Código: QUIM010**
**Periodo: 1º Semestre**
**Área de Conocimiento UNESCO: Ciencias - Sub Área Ciencias Físicas (44)**

| Requisito para cursar: | Requisitos previos: | Co - Requisitos: |
|---|---|---|
| NUYD 021 Química de los Alimentos.<br>NUYD 022 Bioquímica Nutricional. | Admisión. | No tiene. |

## II.- CARGA ACADÉMICA

| Tipo de Actividad | SCT (horas cronológicas) | |
|---|---|---|
| | Directas | Personal |
| Teórico | 3,75 | 5,25 |
| Ayudantía | | |
| Laboratorio | 1,5 | |
| Taller | | |
| Terreno | | |
| Clínico | | |
| **Total horas dedicación semanal** | **10,5** | |
| **Créditos** | **6** | |

## III.- DESCRIPCIÓN

Esta asignatura corresponde a la formación de ciencias fundamentales y transversales de la carrera de Nutrición y Dietética, tributa al ámbito II del Perfil de Egreso: "Alimentación Institucional e Innovación Alimentaria", específicamente al siguiente resultado de aprendizaje:

RA02: Asegurar la calidad e inocuidad durante el proceso productivo alimentario.

Permite al estudiante comprender los principios básicos de la química y su interrelación natural con otras ciencias naturales. El estudiante se familiarizará con el manejo de ***conceptos básicos*** que posibiliten comprender las transformaciones químicas de la materia: estequiometria, soluciones, equilibrio químico y química orgánica. La resolución práctica de ejercicios y problemas básicos en estas áreas de la química complementa su formación a este nivel.

Dirección General de Docencia Vicerectoría Académica

Universidad Andrés Bello

| IV.- APRENDIZAJES ESPERADOS | V.- CONTENIDOS |
|---|---|
| 1. Identificar la constitución, propiedades y clasificación de la materia. | **UNIDAD I: INTRODUCCIÓN: MATERIA Y MEDICIÓN**<br>• Clasificación de la materia: Estados de la materia, sustancias puras y mezclas, separación de mezclas, elementos y compuestos.<br>• Propiedades físicas y químicas de la materia.<br>• Mediciones: manejo de cifras y unidades. Cifras significativas. Método de factor unitario y transformación de unidades.<br>• Material y equipamiento básico de laboratorio y método de empleo.<br>• Gravimétrica, Precisión, exactitud. |
| • Reconocer la estructura del átomo y distinguir entre átomos, moléculas e iones, nombrándolos correctamente de acuerdo a las normas básicas de nomenclatura. | **UNIDAD II: ÁTOMOS, MOLÉCULAS Y IONES**<br>• Estructura del átomo: núcleos y electrones.<br>• Isótopos, número atómico, número de masa.<br>• Introducción a la tabla periódica: grupos (nombres de algunos grupos), periodos, metales, no metales y metaloides. Símbolos químicos.<br>• Definiciones de fórmulas moleculares y empíricas, representación de moléculas, formación de iones, iones y compuestos iónicos.<br>• Nomenclatura de compuestos inorgánicos: estados de oxidación más comunes, funciones inorgánicas. |
| • Realizar cálculos estequiométricos en función del concepto de mol y del número de Avogadro. | **UNIDAD III: COMPOSICIÓN CUANTITATIVA DE LOS COMPUESTOS Y ESTEQUIOMETRÍA**<br>• Masa atómica, masa molar y número de Avogadro. Concepto de mol.<br>• Composición porcentual de los compuestos.<br>• Ecuaciones y reacciones químicas.<br>• Pesos atómicos y moleculares: escala de masas atómicas, pesos formulares y |

Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

UNIVERSIDAD NACIONAL ANDRÉS BELLO DESPACHO CENTRAL CHILE

| | |
|---|---|
| | moleculares, composición porcentual a partir de fórmulas.<br>• Fórmulas empíricas a partir de análisis elemental, fórmulas moleculares a partir de la formula empírica, análisis por combustión.<br>• Reactivo limitante y rendimiento de reacciones. |
| • Aplicar las relaciones estequiométricas en la resolución de problemas en disolución acuosa. | **UNIDAD IV: REACCIONES ACUOSAS Y PROPIEDADES DE DISOLUCIONES**<br>• Propiedades generales de las disoluciones.<br>• Expresiones de concentración. Diluciones.<br>• Electrólitos fuertes y débiles: Bases, ácidos y sales.<br>• Reacciones en solución. Reacciones de precipitación. Concepto de solubilidad.<br>• Reacciones de metátesis. Reacciones ácido base y neutralización.<br>• Estequiometría con soluciones.<br>• Propiedades Coligativas: Descenso del punto de Congelación, Descenso de la presión de vapor, Aumento del punto de ebullición,<br>• Presión Osmótica: Soluciones isotónicas e hipotónicas. Electrolitos y Factor de Van't Hoff.<br>• Preparación de soluciones. Diferencia entre ácidos fuertes y débiles. Determinación de la concentración de $h^+$. |

Dirección General de Docencia
Vicerectoría Académica

| | |
|---|---|
| • Describir sistemas en equilibrio de ácidos y bases, sus propiedades en términos de su estructura, siendo capaz de calcular concentraciones en equilibrio. | **UNIDAD V: EQUILIBRIO QUÍMICO Y EQUILIBRIO ÁCIDO-BASE**<br>• Generalidades: El concepto de equilibrio químico, constantes de equilibrio, Kc<br>• Información básica sobre la constante de equilibrio.<br>• Cálculos básicos asociados con la posición de equilibrio.<br>• Equilibrio Ácido – Base: producto iónico del agua, concepto de pH, escala y medición de pH: indicadores ácido-base y pH-meter.<br>• Cálculos de pH: Ácidos y bases fuertes y débiles, Ka y Kb, propiedades ácido base de las soluciones salinas, efecto del ion común: soluciones amortiguadoras, titulaciones ácido – base, curvas de titulación.<br>• Determinación de pH. reparación de soluciones amortiguadoras titulación acido -base. |
| • Reconocer los principios básicos que gobiernan la química de los compuestos orgánicos y los pilares fundamentales de las macromoléculas orgánicas que constituyen las estructuras de los seres vivientes y los alimentos. | **UNIDAD VI: QUÍMICA ORGÁNICA**<br>• Enlaces del Carbono: enlaces simples, dobles y triples del carbono: diferencias en términos de ángulos de enlace y longitud de enlace.<br>• Hidrocarburos: Alcanos, ciclo alcanos, alquenos, alquinos, características físicas generales, nomenclatura, fundamentos de Isomería: Geométrica, Espacial y óptica. Reacciones químicas de alcanos. Hidrocarburos aromáticos, reacciones de sustitución.<br>• Grupos funcionales con oxígeno: Alcoholes, fenoles, éteres, aldehídos, cetonas, ácidos, esteres, amidas, Nomenclatura. Reactividad de los diferentes grupos funcionales.<br>• Grupos funcionales con Nitrógeno, Azufre y Fósforo: Aminas, Amidas, Nitrilo, Nitrito, Tiol, Sulfuro, Disulfuro, Fosfatos y Tioester.<br>• Nomenclatura. Reactividad de los diferentes grupos funcionales. |

| | |
|---|---|
| | • Grupos funcionales orgánicos, alcoholes, fenoles y grupo carbonilo.<br>**BIOMOLÉCULAS**<br>• Carbohidratos: Estructura de Aldosas y Cetosas, Enlace glucosídico, clasificación en monosacáridos, oligosacaridos y polisacáridos, propiedades fundamentales.<br>• Proteínas: Estructura de proteínas, aminoácidos, reactividad y enlace peptídico. Propiedades de las proteínas.<br>• Lípidos: Estructura y clasificación, lípidos con ácidos grasos y sin ácidos grasos, nomenclatura, reactividad, Ácidos grasos insaturados y saturados, reactividad de lípidos.<br>• Vitaminas: Estructura y Clasificación, Hidrosolubles y Liposolubles, propiedades químicas, grupos funcionales y reactividad química de vitaminas.<br>• Propiedades químicas de biomolecular - determinación y reconocimiento de carbohidratos. |

## VI.- HABILIDADES TRANSVERSALES

El curso tributa el desarrollo de las siguientes habilidades transversales: Razonamiento científico y cuantitativo.

## VII.- MODALIDAD DIDÁCTICA Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN

Considerando los aprendizajes esperados que aborda el curso, se recomienda la utilización de clases teóricas y clases prácticas como método de enseñanza, además se sugiere implementar método expositivo y resolución de ejercicios y problemas como método de enseñanza aprendizaje. Para evaluar el logro de los aprendizajes esperados, se propone el uso de pruebas de desarrollo, prueba objetivas e informes.

## VIII.- CONDICIONES DE APROBACIÓN

A. Esta asignatura tendrá las evaluaciones que se detallan a continuación, sin perjuicio que puedan incorporarse otras modalidades de evaluación académica de acuerdo con el Reglamento. Los alumnos tienen derecho a conocer las notas y las modalidades de corrección y de evaluación empleadas.
   - Promedio de Cátedra (PC) 60% (75% 3 solemnes, 25% talleres)
   - Promedio de Laboratorio (PL) 40% (60% controles, 40% informes)

B. La nota de presentación = (PC*0,60 + PL*0,40)

Dirección General de Docencia Vicerectoría Académica

Universidad Andrés Bello

C. Examen Final: 30%
D. La nota final = (Nota de presentación * 0,70) + (Nota examen * 0,30)
E. Si la nota de presentación es igual o superior a cinco (5,0) el alumno se puede EXIMIR del examen.
F. El curso está regulado además, por el Reglamento del Alumno de Pregrado que se encuentre vigente.

## IX.- BIBLIOGRAFÍA

**Obligatoria:**


- ***Química.*** R. Chang, 9ª Edición, Mc Graw-Hill, 2007.
- ***Química. La Ciencia Central.*** T. L. Brown, H. E. Lemay and B. Bursten. 9ª Edición, Pearson Educación, 2004.


**Complementaria:**


- ***Fundamentos de Química.*** M. Hein, S. Arena. 12ª Edición, Cengage Learning, 2007.
- ***Química General.*** K. W. Whitten, R. E. Davis y M. L. Peck, Mc Graw-Hill, 5ª Edición, 1998.
- ***Química General.*** D.D. Ebbing, Mc Graww-Hill, 5ª Edición, 1997.


## X.- CORRESPONDENCIA CRÉDITOS UNAB

| Presencial | | | | | | Personal | Créditos UNAB |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Teórico | Ayudantía | Laboratorio | Taller | Terreno | Clínico | | |
| 5 | | 2 | | | | 7 | 14 |

Dirección General de Docencia Vicerectoría Académica

UNIVERSIDAD NACIONAL ANDRÉS BELLO DECANO DEL CUERPO DIRECTIVO CHILE

## I.- IDENTIFICACIÓN

**Carrera: Nutrición y Dietética, Mención en Gestión y Calidad**
**Unidad responsable: Departamento de Matemáticas**
**Nombre: Matemática Elemental**
**Código: FMMP005**
**Periodo: Primer Semestre**
**Área de Conocimiento UNESCO: Área Ciencias - Sub área Matemáticas y Estadística (46)**

| Requisito para cursar: | Requisitos previos: | Co - Requisitos: |
|---|---|---|
| NUYD 021 Química de los Alimentos.<br>SPAB 110 Salud Pública I. | Admisión. | No tiene. |

## II.- CARGA ACADÉMICA

| Tipo de Actividad | SCT (horas cronológicas) | |
|---|---|---|
| | Directas | Personal |
| Teórico | 3 | 4,5 |
| Ayudantía | | |
| Laboratorio | | |
| Taller | | |
| Terreno | | |
| Clínico | | |
| **Total horas dedicación semanal** | **7,5** | |
| **Créditos** | **5** | |

## III.- DESCRIPCIÓN

Este curso tributa al ámbito I del Perfil de Egreso: "Nutrición Clínica y Comunitaria", específicamente a los siguientes resultados de aprendizaje:

RA2: Establecer el manejo alimentario nutricional en comunidades e individuos sanos y enfermos durante todo el ciclo vital, considerando normativas nacionales e internacionales vigentes, evidencias científicas y avances tecnológicos.

RA5: Participar en investigación orientada a optimizar el manejo alimentario nutricional en su área de desempeño.

La asignatura de Matemática Elemental constituye una instancia de aprendizaje, indagación, reflexión, desarrollo de destrezas y habilidades científicas, que focaliza su estudio en el desarrollo algebraico y aplicación del concepto de función. Estos conceptos son la base para comprender los tópicos a tratar en las disciplinas de profundización en el plan de estudios de la carrera específica.

Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica
UNIVERSIDAD NACIONAL DESCUBRIMIENTO CHILE

Universidad Andrés Bello

| IV.- APRENDIZAJES ESPERADOS | V.- CONTENIDOS |
|---|---|
| 1. Resolver operaciones con números reales. | **UNIDAD I: CONJUNTOS NUMÉRICOS**<br>• Números enteros y operatoria.<br>• Números racionales y operatoria.<br>• Representación decimal.<br>• Potencias y raíces.<br>• Logaritmos.<br>• Expresiones algebraicas, productos notables y factorización.<br>• Ecuaciones de primer grado.<br>• Porcentajes.<br>• Ecuaciones cuadráticas.<br>• Resolución de problemas que involucran ecuaciones lineales y cuadráticas.<br>• Sistemas de ecuaciones. |
| 2. Resolver operaciones con conjuntos. | **UNIDAD II: CONJUNTOS**<br>• Definición y tipos de conjuntos.<br>• Subconjunto.<br>• Complemento de un conjunto.<br>• Operatoria con conjuntos.<br>• Propiedades.<br>• Encuestas. |
| 3. Calcular sumatorias. | **UNIDAD III: SUMATORIA**<br>• Definición de sucesión.<br>• Definición de sumatoria.<br>• Propiedades de la sumatoria.<br>• Sumas conocidas o notables. |
| 4. Aplicar funciones en la modelación de problemas matemáticos. | **UNIDAD IV: FUNCIONES**<br>• Funciones reales de variable real.<br>• Dominio, recorrido, conjunto de llegada.<br>• Representación gráfica de funciones reales.<br>• Clasificación de variables.<br>• Álgebra de Funciones.<br>• Composición de funciones.<br>• Función lineal.<br>• Función cuadrática.<br>• Función racional.<br>• Funciones exponencial y logarítmica.<br>• Aplicaciones del concepto de función. |

Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

## VI.- HABILIDADES TRANSVERSALES

El curso tributa el desarrollo de las siguientes habilidades transversales: Razonamiento científico – cuantitativo.

## VII.- MODALIDAD DIDÁCTICA Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN

El módulo se centra en el aprendizaje mediante la permanente actividad del estudiante. Como procedimiento didáctico se sugieren clases expositivas y socializadas a través de aplicaciones directas y desarrollo de ejercicios con los diferentes contenidos. Se entregan guías de trabajo para que los estudiantes las vayan desarrollando durante el semestre, ello les permitirá profundizar los conceptos tratados. Se recomienda la realización de talleres grupales para que los estudiantes refuercen su aprendizaje entre pares y mediante la consulta al docente o ayudante. Respecto de los procedimientos e instrumentos de evaluación, se realizarán tres pruebas solemnes (S1, S2, S3) y un examen final (E).

## VIII.- CONDICIONES DE APROBACIÓN

A. La nota de presentación (P) a examen del alumno se calcula como el promedio algebraico entre las tres solemnes y el promedio de notas parciales de controles.
B. El alumno se puede eximir de tomar examen con nota de presentación mayor o igual a 5.
C. El examen reemplaza a la menor solemne, siempre y cuando éste sea mayor.
D. La nota final (F) del alumno que no se exime se calcula ponderando un 70% la nota de presentación más el 30% del examen.
E. Las condiciones generales y particulares de aprobación de la asignatura están expresadas en lo pertinente, en el Reglamento General de Pregrado.

## IX.- BIBLIOGRAFÍA


**Obligatoria:**

- Zill, Dennis G. (1999). Algebra y trigonometría, segunda edición, Ed. Mc Graw Hill, Colombia.
- Stewart James; Cálculo de una variable; Editorial Thomson; 1998.
- Wisniewski, Piotr Marian y Gutiérrez Banegas, Ana Laura; Introducción a las matemáticas universitarias; Mc Graw Hill.

**Complementaria:**

- Leithold, Louis; El Cálculo; Editorial Harla; 1998.


## X.- CORRESPONDENCIA CRÉDITOS UNAB

| Presencial | | | | | | Personal | Créditos UNAB |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Teórico | Ayudantía | Laboratorio | Taller | Terreno | Clínico | | |
| 4 | | | | | | 6 | 10 |

Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

UNIVERSIDAD NACIONAL ANDRÉS BELLO CHILE

Universidad Andrés Bello

## I. IDENTIFICACIÓN

**Carrera: Nutrición y Dietética Mención Gestión y Calidad**
**Unidad responsable: Dirección de Educación General**
**Nombre: Habilidades Comunicativas**
**Código: CEGHC11**
**Periodo: Primer Semestre**
**Área de Conocimiento UNESCO: Área Humanidades y Artes - Sub Área Humanidades (22)**

| **Requisitos para cursar:** | **Requisitos previos:** No tiene | **Co - Requisitos:** No tiene |
|---|---|---|
| CEGCT12 Razonamiento Científico y Tecnologías de Información | | |

## II. CARGA ACADÉMICA

| **Tipo de Actividad** | **SCT (horas cronológicas)** | |
|---|---|---|
| | **Directas** | **Personal** |
| Teórico | | |
| Ayudantía | | |
| Laboratorio | | |
| Taller | 3 | 3 |
| Terreno | | |
| Clínico | | |
| **Total horas dedicación semanal** | **6** | |
| **Créditos** | **4** | |

## III. DESCRIPCIÓN

Curso impartido bajo la modalidad de taller que tiene como objetivo desarrollar en el estudiante habilidades comunicativas orales y escritas, a fin de optimizar su comunicación tanto profesional como en la vida diaria. El estudiante desarrollará las habilidades de tal manera que podrá comprender todo discurso tanto oral como escrito y a la vez producir sus propios discursos de manera coherente, lógica, fluida y con el tono y el estilo adecuado a cualquier circunstancia.

Su formación contempla el desarrollo del Resultado de Aprendizaje de Formación General "Desarrollar el pensamiento crítico a través de la argumentación, exponiendo a través de un lenguaje oral y escrito adecuado al ámbito académico y profesional, y utilizando un método basado en criterios, hechos y evidencias". Lo anterior se enmarca en el programa de Educación general de la UNAB que tiene por objetivo, dotar a los estudiantes de habilidades de formación transferibles a cualquier área disciplinar.

Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

UNIVERSIDAD NACIONAL ANDRÉS BELLO DECANATO UNIVERSIDAD CHILE

| IV. APRENDIZAJES ESPERADOS | V. CONTENIDOS |
|---|---|
| AE.1.- Redactar textos de forma coherente y clara, usando las normas lingüísticas y sintácticas, gramaticales y ortográficas del idioma.<br><br>AE.2.- Exponer un tema con propiedad lingüística y comunicativa, haciendo uso de tics.<br><br>AE.3.- Expresar de manera oral y escrita, con solidez argumentativa ideas o posturas, ciñéndose a la estructura del modelo A.R.E. (Afirmaciones+ Razones+ Evidencias). | **UNIDAD I: PRODUCCIÓN DE TEXTOS.**<br>- Los objetivos de la comunicación, y los lectores a los que va dirigido.<br>- Conocimientos básicos de la comunicación lingüística.<br>- Autocorrección sintáctica, ortográfica y gramatical.<br>**UNIDAD II: LA COMUNICACIÓN VERBAL Y NO VERBAL.**<br>- Funciones de la comunicación no verbal en la intervención humana.<br>- La importancia de la palabra en relación a la identidad del ser.<br>- Somos lo que hablamos y cómo hablamos.<br>- Pensar antes de hablar.<br>- Factores de la comunicación oral como el discurso corporal, y otros componentes paralingüísticos.<br>- Técnicas básicas de Tics.<br>**UNIDAD III: LA ARGUMENTACIÓN Y LA EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA.**<br>- Organización y estructura de una presentación oral. Argumentativa.<br>- Manejo del raciocinio y la velocidad de pensamiento.<br>- Recursos para una buena comunicación oral., que la disertación sea fluida, interesante y capte la atención del auditorio.<br>- Estructura básica de la argumentación.<br>- modelo ARE. |

| VI. HABILIDADES TRANSVERSALES |
|---|
| A. Comunicación oral y escrita.<br>B. Pensamiento Analítico y Crítico |

| VII. MODALIDAD DIDÁCTICA Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN |
|---|
| A. Al inicio del curso el profesor deberá efectuar una actividad diagnóstica a fin de evaluar la habilidad con las que el alumno viene al curso. La metodología debe ser participativa |

Dirección General de Docencia e Investigación Vicerectoría Académica

Universidad Andrés Bello

tanto individual como grupal y las actividades serán evaluadas clase a clase a fin de establecer la evaluación del proceso de desarrollo de las habilidades.

B. Respecto a la evaluación, se sugiere la utilización de rúbricas, para técnicas de observación, presentaciones orales, elaboración de informes y aprendizaje por proyectos. Autoevaluación, coevaluación, heteroevaluación.

## VIII. CONDICIONES DE APROBACIÓN

A. El curso contempla evaluaciones del proceso, de carácter sumativo, que ponderan un 70% de la nota final, y que representan el promedio de las evaluaciones clase a clase, más un examen final, que pondera 30%.

B. Para aprobar el curso, se exige un 75% de asistencia.

C. No se podrá recuperar más de 1 nota, y deberá ser debidamente justificada.

La nota del examen no reemplaza ninguna nota parcial.

D. Deben rendir examen los estudiantes que tengan un promedio final inferior a 5.5.

## IX. BIBLIOGRAFÍA

**Obligatoria:**


- Araya, Eric. (2013), *Abece De Redacción*. Editorial Océano.
- Castelló, Monserrat (Coord.). (2007). *Escribir y comunicar en contextos científicos y académicos*. Barcelona: Editorial Graó.
- Solé, Isabel. (2005). *Estrategias de lectura*. Barcelona: Edit. GRAÓ.


**Complementaria:**


- Cassany, D. (1999). *Construir la escritura*. Paidós
- Day, Robert. (2005). *Cómo escribir y publicar trabajos científicos*. Washington DC: Organización Panamericana de la Salud. (República)
- Martín Vivaldi, Gonzalo. Sánchez Pérez, Arsenio, (2000). *Curso de Redacción: teoría y práctica de la composición y del estilo*. Thomson.
- Studer, Jürg. (2000), *Guía práctica de oratoria*. Drac: Madrid, España. (República)


## X. CORRESPONDENCIA CRÉDITOS UNAB

| Presencial | | | | | Personal | Créditos UNAB |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Teórico | Ayudantía | Laboratorio | Taller | Terreno | | |
| | | | 4 | | 4 | 8 |

Dirección General de Docencia Vicerectoría Académica

Universidad Nacional Andrés Bello Chile

## I.- IDENTIFICACIÓN

**Carrera: Nutrición y Dietética, Mención en Gestión y Calidad**
**Unidad responsable: Facultad de Medicina /Escuela de Nutrición y Dietética**
**Nombre: Química de los Alimentos**
**Código: NUYD021**
**Periodo: 2º Semestre**
**Área de Conocimiento UNESCO: Área Salud y Servicios Sociales - Sub Área Medicina (N° 72)**

| Requisito para cursar: | Requisitos previos: | Co - Requisitos: |
|---|---|---|
| NUYD031 Técnicas Dietéticas. | QUIM010 Química General y Orgánica.<br>FMMP005 Matemática Elemental | No tiene. |

## II.- CARGA ACADÉMICA

| Tipo de Actividad | SCT (horas cronológicas) | |
|---|---|---|
| | Directas | Personal |
| Teórico | 1,5 | 10,5 |
| Ayudantía | | |
| Laboratorio | 0,75 | |
| Taller | | |
| Terreno | | |
| Clínico | | |
| **Total horas dedicación semanal** | **12,75** | |
| **Créditos** | **8** | |

## III.- DESCRIPCIÓN

Esta asignatura, tributa al ámbito II del perfil de egreso: "Alimentación Institucional e Innovación Alimentaria", en el resultado de aprendizaje:
RA03: Participar en la elaboración de productos alimentarios innovadores y saludables enfocados a cubrir necesidades alimentarias nutricionales de diversos grupos de personas.
Corresponde a la formación de ciencias fundamentales y transversales de la carrera, otorgando las bases y cimientos conceptuales para el desarrollo de los conocimientos y las habilidades que debe poseer el futuro egresado.
Al finalizar el curso, los estudiantes serán capaces de relacionar la composición química de los alimentos y aditivos con la calidad nutritiva de éstos.

Dirección General de Docencia Vicerectoría Académica

Universidad Andrés Bello

| IV.- APRENDIZAJES ESPERADOS | V.- CONTENIDOS |
|---|---|
| 1. Identificar las propiedades composicionales y ambientales que limitan la vida útil de un alimento. | **UNIDAD I: AGUA Y ESTABILIDAD DE ALIMENTOS**<br>• Humedad y actividad de agua.<br>• Vida útil. factores que la determinan.<br>• Alimentos de humedad intermedia.<br>• Estabilidad de alimentos. Procesos dependientes de reducción de contenido de agua. |
| 2. Relacionar conceptos de estructura, interacción, reactividad y funcionalidad tecnológica de los principales macronutrientes en los alimentos. | **UNIDAD II: MACRONUTRIENTES Y FUNCIONALIDAD TECNOLÓGICA**<br>• **Carbohidratos en los alimentos:** Introducción. Funciones de los monosacáridos, Oligosacáridos y polisacáridos en los alimentos. Fibra dietética. Contenido de carbohidratos en los alimentos. Funciones tecnológicas de los carbohidratos. Alimentos ricos en carbohidratos.<br>• **Lípidos en los alimentos:** Introducción. Contenido de lípidos en los alimentos. Tipos de reacciones lipídicas. Degradación lipídica. Nomenclatura fisiológica y su relación con el metabolismo. Funciones tecnológicas de los lípidos. Alimentos grasos: aceites y grasas<br>• **Aminoácidos, péptidos, y proteínas en los alimentos:** Introducción. Contenido de proteínas en los alimentos. Propiedades funcionales de las proteínas. Desnaturalización. Funciones tecnológicas de las proteínas en los alimentos.Alimentos proteicos: leche, huevo, carnes y pescados |
| 3. Distinguir componentes funcionales en alimentos en los diferentes grupos en que se clasifican sobre la base de su estructura química. | **UNIDAD III: PIGMENTOS NATURALES FLAVONOIDES, AZÚCARES Y OLIGOSACÁRIDOS FUNCIONALES DE LOS ALIMENTOS** |

Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

UNIVERSIDAD NACIONAL ANDRÉS BELLO DIRECCIÓN JURÍDICO UNIVERSIDAD CHILE

| | |
|---|---|
| | • **Pigmentos en los alimentos:** Estructura química de los principales pigmentos de origen vegetal y animal. Causas de pérdida de los pigmentos en los alimentos.<br>• **Flavonoides:** Estructura química de los flavonoides, funciones antioxidantes y fisiológicas.<br>• **Azúcares y Oligosacáridos funcionales:** Estructura química de los azúcares y oligosacáridos no convencionales. Propiedades funcionales.<br>• **Alimentos con componentes funcionales:** Fuentes de origen, desarrollo de alimentos Nutracéuticos y FOSHU (Alimentos con usos específicos para la salud). Tendencias actuales de la salud y los alimentos. |
| 4. Reconocer componentes químicos antinutrientes, tóxicos naturales y tóxicos formados en el procesamiento de alimentos, que menoscaban la calidad nutritiva de éstos. | **UNIDAD IV: COMPONENTES ANTINUTRITIVOS Y TÓXICOS EN ALIMENTOS**<br>• Tóxicos naturales en los alimentos.<br>• Antinutrientes.<br>• Componentes tóxicos que se forman durante el procesamiento de los alimentos. |
| 5. Identificar aditivos, clasificándolos de acuerdo a su aplicación y mecanismos de acción. | **UNIDAD V: ADITIVOS ALIMENTARIOS**<br>• **Aditivos alimentarios, conservantes:** Definición y clasificación de los conservantes más usados. Aditivos antioxidantes. Reductores de la actividad del agua.<br>• **Colorantes, edulcorantes, aromatizantes y potenciadores del Sabor:** Colorantes alimentarios. Colorantes naturales y sintéticos. Poder edulcorante. Compuestos usados. Ejemplos de aromatizantes. Potenciadores del sabor. |

Dirección General de Docencia
Vicerectoría Académica

| | |
|---|---|
| | • **Espesantes, gelificantes, emulgentes y auxiliares tecnológicos:** Propiedades, tipos de espesantes y gelificantes. Efectos emulgentes y grupos de compuestos utilizados. Auxiliares tecnológicos de elaboración de alimentos. |

## VI.- HABILIDADES TRANSVERSALES

El curso tributa el desarrollo de las siguientes habilidades transversales: Razonamiento científico y cuantitativo.

## VII.- MODALIDAD DIDÁCTICA Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN

Considerando los aprendizajes esperados que aborda el curso, se recomienda la utilización de clases teóricas y prácticas como metodología docente. Además se sugiere implementar método expositivo y de resolución de ejercicios como métodos de enseñanza - aprendizaje. Para evaluar el logro de los aprendizajes esperados, se propone el uso de Pruebas de respuesta corta, pruebas objetivas y de desarrollo.

## VIII.- CONDICIONES DE APROBACIÓN

A. La nota mínima para eximirse del examen final es 5.8.
B. La asistencia a talleres es de un 100%, en caso de inasistencias no justificadas dentro del plazo correspondiente en la carrera, el estudiante reprobará la asignatura de manera automática. Si se reprueba el taller se reprueba automáticamente la asignatura independiente de la nota de teoría.
C. Cualquier inasistencia a una evaluación deberá ser justificada mediante certificado médico u otro siguiendo la normativa del reglamento de pre grado de la universidad, de lo contrario se calificará con nota mínima.
D. Cualquier tipo de plagio será evaluado inapelablemente con nota mínima 1.0.
E. El curso está regulado, por el Reglamento del Alumno de Pregrado vigente.

## IX.- BIBLIOGRAFÍA

**Obligatoria:**


- Badui Salvador Química de los Alimentos. 5° Edición, Pearson, Méjico, 2013
- Fennema, O.R. 2010. Química de los Alimentos. 2ª edición. Ed. Acribia. Zaragoza. España.


**Complementaria:**


- MINSAL. Decreto 977/96 Reglamento Sanitario de los Alimentos.
- Química de los alimentos. Belitz y Grosch.: Editorial Acribia 1998
- Química de los Alimentos. Mecanismos y Teoría: Dominic W.S. Wong.: Editorial Acribia. 1995.


Dirección General de Docencia Vicerectoría Académica

## X.- CORRESPONDENCIA CRÉDITOS UNAB

| Presencial | | | | | | Personal | Créditos UNAB |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Teórico | Ayudantía | Laboratorio | Taller | Terreno | Clínico | | |
| 2 | | 1 | | | | 14 | 17 |

Dirección General de Docencia Vicerectoría Académica

Universidad Andrés Bello

## I.- IDENTIFICACIÓN

**Carrera: Nutrición y Dietética, Mención en Gestión y Calidad**
**Unidad responsable: Departamento de Ciencias Biológicas**
**Nombre: Microbiología**
**Código: BIOL150**
**Periodo: 2º Semestre**
**Área de Conocimiento UNESCO: Ciencias de la Vida - Sub Área 42 Ciencias de la Vida**

| Requisito para cursar: | Requisitos previos: | Co - Requisitos: |
|---|---|---|
| NUYD033 Higiene y Control de los Alimentos. | BIOL034 Biología celular. | No tiene. |

## II.- CARGA ACADÉMICA

| Tipo de Actividad | SCT (horas cronológicas) | |
|---|---|---|
| | Directas | Personal |
| Teórico | 3 | 3 |
| Ayudantía | | |
| Laboratorio | 1,5 | 1,5 |
| Taller | | |
| Terreno | | |
| Clínico | | |
| **Total horas dedicación semanal** | 9 | |
| **Créditos** | 6 | |

## III.- DESCRIPCIÓN

Microbiología, tributa al ámbito I del perfil de egreso: "Nutrición Clínica y Comunitaria", en el resultado de aprendizaje:

RA01: Diagnosticar la situación alimentario nutricional en comunidades e individuos sanos y enfermos durante todo el ciclo vital.

Adicionalmente, tributa al ámbito II: "Alimentación institucional e innovación alimentaria", específicamente al resultado de aprendizaje

RA02: Asegurar la calidad e inocuidad durante el proceso productivo alimentario.

Es parte de los saberes fundamentales y contribuye a la formación teórica y práctica en ciencias biológicas transversales del alumno, complementando, profundizando y ampliando sus conocimientos de la biología.

Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

El estudiante será capaz de aplicar el conocimiento de la fisiología y mecanismos de patogenicidad de bacterias, virus, hongos y parásitos al estudio y/o control de las enfermedades producidas por éstos. Además, será capaz de manejar las técnicas básicas de manipulación e identificación de microorganismos que generen enfermedades infecciosas.

| IV.- APRENDIZAJES ESPERADOS | V.- CONTENIDOS |
|---|---|
| 1. Relacionar la estructura microbiana con los ciclos de vida de los diferentes microorganismos. | **UNIDAD I: BIOLOGÍA MICROBIANA**<br>• Microscopía.<br>• Fisiología bacteriana.<br>• Fisiología fúngica.<br>• Biología viral. |
| 2. Explicar la evasión del sistema inmune y generación de daño en el hospedero. | **UNIDAD II: MECANISMOS DE PATOGENICIDAD E INMUNOLOGÍA**<br>• Flora normal.<br>• Patogenicidad.<br>• Inmunidad innata.<br>• Inmunidad adaptativa. |
| 3. Correlacionar el tratamiento de las enfermedades infeccionas con las diferentes estructuras microbianas. | **UNIDAD III: ANTIMICROBIANOS Y RESISTENCIA**<br>• Mecanismos de acción y resistencia de antibióticos.<br>• Mecanismos de acción y resistencia de antifúngicos.<br>• Mecanismos de acción y resistencia de antivirales. |
| 4. Identificar las diferentes enfermedades en el ser humano producidas por bacterias, virus, hongos y parásitos. | **UNIDAD IV: MICROBIOLOGÍA CLÍNICA**<br>• Bacteriología clínica.<br>• Micología clínica.<br>• Virología clínica.<br>• Parasitología clínica. |
| 5. Aplicar los conocimientos teóricos en el diagnóstico de laboratorio, prevención y tratamiento de enfermedades infecciosas producidas por bacterias, hongos y parásitos. | **UNIDAD V: MICROBIOLOGÍA PRÁCTICA**<br>• Crecimiento de bacterias, hongos y parásitos en el laboratorio.<br>• Fisiotaxonomía de bacterias.<br>• Flora normal.<br>• Antimicrobianos y antibióticos. |

Dirección General de Docencia Vicerectoría Académica

| | |
|---|---|
| | • Diagnóstico de infecciones bacterianas, fúngicas y parasitarias. |

## VI.- HABILIDADES TRANSVERSALES

El curso tributa el desarrollo de las siguientes habilidades transversales: Razonamiento científico y cuantitativo.

## VII.- MODALIDAD DIDÁCTICA Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN

Considerando los aprendizajes esperados que aborda el curso, se realizan:

A. Clases teóricas, en las cuales se transmiten los contenidos mediante sesiones expositivas y explicativas. Adicionalmente se implementa el estudio y trabajo autónomo para desarrollar la capacidad de autoaprendizaje, mediante guías teóricas (tipo evaluación) de los contenidos abordados en clase.
B. Clases prácticas, en las cuales se aplican los contenidos teóricos de la asignatura. Paralelamente se implementa el estudio y trabajo en grupo para desarrollar el aprendizaje colaborativo, mediante el desarrollo de informes críticos de su trabajo práctico experimental.

Para evaluar el logro de los aprendizajes esperados, en la parte teórica se utilizarán pruebas de selección múltiple que involucran la materia discutida en clases y los contenidos suplementarios que eventualmente puedan indicar los profesores de la asignatura.

La parte práctica se evaluará mediante controles de verdadero y falso e informes en base a un formato preestablecido para evaluar el razonamiento crítico y deductivo de los resultados obtenidos.

El examen evalúa todos los contenidos del curso, tanto teóricos como prácticos, por medio de una prueba de selección múltiple.

## VIII.- CONDICIONES DE APROBACIÓN

A. El curso se aprueba con nota final igual o superior a 3,95.
B. Los alumnos que sean sorprendidos en actividades irregulares (copia, uso de torpedos, plagio, etc.) en pruebas solemnes, controles de laboratorio, informes de laboratorio, pruebas parciales o durante el examen final, serán evaluados con nota 1,0 en esa actividad. Particularmente, se considerará plagio la facilitación y/o utilización de imágenes de otros grupos del curso, así como el uso de figuras de internet sin citar como bibliografía.
C. La asistencia a clases y laboratorios debe ser de 100%. La justificación de inasistencia a alguna actividad se debe realizar en la Dirección de Escuela de Enfermería. Los alumnos deberán presentar una fotocopia validada del certificado médico o similar al profesor

Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica
UNIVERSIDAD ANDRÉS BELLO DIRECCIÓN DE DOCENCIA UNIVERSITARIA CHILE

encargado de cátedra o laboratorio (según corresponda) dentro de 7 días hábiles después de presentado el justificativo.

D. Este curso NO contempla la realización de pruebas recuperativas. Si el alumno falta justificadamente a una solemne, la nota del examen reemplazará la prueba faltante.
E. Más de un 20% de inasistencia (incluso justificada) a la parte práctica equivale a la Reprobación automática del curso.
F. El curso está regulado, además, por el Reglamento del Alumno de Pregrado vigente.

## IX.- BIBLIOGRAFÍA

**Obligatoria:**


- Madigan M., Martinko J. y Parker J., 2010, Brock: Biología de los Microorganismos, 11ª ed., Editorial Pearson.


**Complementaria:**


- Murray P., Rosenthal K y Pfaller M., Microbiología Médica, 2013, 7ª ed., Editorial Elsevier.


**NOTA:** La cantidad de unidades está referida a libros, esto no impide que se incorporen otro tipo de recursos como revistas.

## X.- CORRESPONDENCIA CRÉDITOS UNAB

| Presencial | | | | | | Personal | Créditos UNAB |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Teórico | Ayudantía | Laboratorio | Taller | Terreno | Clínico | | |
| 4 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 | 6 | 12 |

Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

Universidad Andrés Bello

## I.- IDENTIFICACIÓN

**Carrera: Nutrición y Dietética, Mención en Gestión y Calidad**
**Unidad responsable: Facultad de Medicina /Escuela de Nutrición y Dietética**
**Nombre: Bioquímica Nutricional**
**Código: NUYD022**
**Periodo: 2º Semestre**
**Área de Conocimiento UNESCO: Área Salud y Servicios Sociales - Sub Área Medicina (N° 72)**

| Requisito para cursar: | Requisitos previos: | Co - Requisitos: |
|---|---|---|
| NUYD 032 Fisiopatología General y de Sistemas I. | QUIM 010 Química General y Orgánica. | No tiene. |

## II.- CARGA ACADÉMICA

| Tipo de Actividad | SCT (horas cronológicas) | |
|---|---|---|
| | Directas | Personal |
| Teórico | 2,25 | 10,5 |
| Ayudantía | | |
| Laboratorio | | |
| Taller | 0,75 | |
| Terreno | | |
| Clínico | | |
| **Total horas dedicación semanal** | **13,5** | |
| **Créditos** | **8** | |

## III.- DESCRIPCIÓN

Esta asignatura tributa al ámbito I del perfil de egreso: "Nutrición Clínica y Comunitaria", específicamente al siguiente resultado de aprendizaje:

RA03: Evaluar el manejo alimentario y nutricional en comunidades e individuos sanos y enfermos durante todo el ciclo vital.

Corresponde a la formación de ciencias fundamentales y transversales de la carrera, otorgando las bases y cimientos conceptuales para el desarrollo de los conocimientos y las habilidades que debe poseer el futuro egresado.

Al finalizar el curso, los estudiantes serán capaces de identificar los procesos metabólicos y función de micronutrientes en el organismo.

Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

| IV.- APRENDIZAJES ESPERADOS | V.- CONTENIDOS |
|---|---|
| 1. Reconocer el significado de las diferentes vías metabólicas, su interrelación, balance energético y regulación. | **UNIDAD I: VÍAS METABÓLICAS**<br>• Contenido 1. Enzimas: Función, características básicas. Cinética enzimática.<br>• Contenido 2. Digestión absorción y transporte.<br>• Contenido 3. Funciones y Metabolismos de nutrientes. Metabolismo energético y de nitrógeno. Esencialidad.<br>• Contenido 4. Interrelación metabólica. Hormonas.<br>• Contenido 5. Metabolismos especiales. Lipoproteínas, ayuno y envejecimiento. |
| • Describir la importancia de algunos micronutrientes en el metabolismo general, protección celular y mantención de homeostasis | **UNIDAD II: FUNCIONES REGULADORAS, CONSTITUTIVAS Y PROTECTORAS DE MICRONUTRIENTES**<br>• Contenido 1. Metabolismo óseo y su regulación.<br>• Contenido 2. Estrés oxidativo y mecanismos de defensa antioxidante.<br>• Contenido 3. Vitaminas: función de coenzimas y hormonal. |
| • Distinguir la importancia de acción de algunos micro y oligoelementos o elementos traza en el metabolismo humano | **UNIDAD III. FUNCIÓN E IMPORTANCIA DE MICRO Y OLIGOELEMENTOS, INTERACCIONES, DEFICIENCIA.**<br>• Contenido 1. Definición de micro y oligoelemento traza y esencial.<br>• Contenido 2. Funciones biológicas e interacciones de hierro, cobre y zinc.<br>• Contenido 2. Funciones biológicas e interacciones de manganeso, cromo, molibdeno y yodo.<br>• Contenido 3. Deficiencia en micro y oligoelementos y enfermedades asociadas. |

Dirección General de Docencia
Vicerectoría Académica

Universidad Andrés Bello

## VI.- HABILIDADES TRANSVERSALES

El curso tributa el desarrollo de las siguientes habilidades transversales: Razonamiento científico y cuantitativo.

## VII.- MODALIDAD DIDÁCTICA Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN

Considerando los aprendizajes esperados que aborda el curso, se recomienda la utilización de clases teóricas y prácticas como metodología docente. Además se sugiere implementar método expositivo y de resolución de ejercicios como métodos de enseñanza - aprendizaje. Para evaluar el logro de los aprendizajes esperados, se propone el uso de Pruebas de respuesta corta, pruebas objetivas y de desarrollo.

## VIII.- CONDICIONES DE APROBACIÓN

F. La nota mínima para eximirse del examen final es 5.8.
G. La asistencia a talleres es de un 100%, en caso de inasistencias no justificadas dentro del plazo correspondiente en la carrera, el estudiante reprobará la asignatura de manera automática. Si se reprueba el taller se reprueba automáticamente la asignatura independiente de la nota de teoría.
H. Cualquier inasistencia a una evaluación deberá ser justificada mediante certificado médico u otro siguiendo la normativa del reglamento de pre grado de la universidad, de lo contrario se calificará con nota mínima.
I. Cualquier tipo de plagio será evaluado inapelablemente con nota mínima 1.0.
J. El curso está regulado, por el Reglamento del Alumno de Pregrado vigente.

## IX.- BIBLIOGRAFÍA

**Obligatoria:**


- Texto Guía: Gil Ángel. Tratado de Nutrición. Tomo I Bases fisiológicas y bioquímicas de la Nutrición. Ed Médica Panamericana, 2da ED. 2010.
- Kathleen Ml, Escott-Stump, S. Nutrición y dietoterapia de Krause. 10ª Edición, Interamericana, Mc Graw Hill, México, 2000


**Complementaria:**


- Kathleen Ml, Escott-Stump, S. Nutrición y Dietoterapia de Krause. 10° Edición, Interamericana, Mc Graw Hill, México, 2000.


## X.- CORRESPONDENCIA CRÉDITOS UNAB

| Presencial | | | | | | Personal | Créditos UNAB |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Teórico | Ayudantía | Laboratorio | Taller | Terreno | Clínico | | |
| 3 | | | 1 | | | 14 | 18 |

Dirección General de Docencia Vicerectoría Académica

UNIVERSIDAD NACIONAL ANDRÉS BELLO CHILE

## I.- IDENTIFICACIÓN

**Carrera: Nutrición y Dietética, Mención en Gestión y Calidad**
**Unidad responsable: Departamento de Morfología**
**Nombre: Morfología**
**Código: MORF016**
**Periodo: 2º Semestre**
**Área de Conocimiento UNESCO: Área Salud y Servicios Sociales - Sub Área Medicina (N° 72)**

| Requisito para cursar: | Requisitos previos: | Co - Requisitos: |
|---|---|---|
| NUYD032 Fisiopatología General y de Sistemas I. | BIOL034 Biología Celular. | No tiene. |

## II.- CARGA ACADÉMICA

| Tipo de Actividad | SCT (horas cronológicas) | |
|---|---|---|
| | Directas | Personal |
| Teórico | 2,25 | 2,25 |
| Ayudantía | | |
| Laboratorio | 2,25 | |
| Taller | | |
| Terreno | | |
| Clínico | | |
| **Total horas dedicación semanal** | **6,75** | |
| **Créditos** | **4** | |

## III.- DESCRIPCIÓN

Morfología, tributa al ámbito I del perfil de egreso: "Nutrición Clínica y Comunitaria", en el resultado de aprendizaje:

RA01: Diagnosticar la situación alimentario nutricional en comunidades e individuos sanos y enfermos durante todo el ciclo vital.

Corresponde a la formación en ciencias fundamentales y transversales del estudiante de Nutrición y Dietética, otorgando las bases y cimientos conceptuales para el desarrollo de los conocimientos y las habilidades que debe poseer el futuro egresado. Al finalizar el curso el estudiante será capaz de conocer la estructura anatómica del cuerpo humano y las características histológicas de los tejidos asociados a dichas estructuras anatómicas, siendo esto la base teórica necesaria para que el estudiante comprenda, posteriormente, los procesos bioquímicos, fisiológicos, fisiopatológicos y clínicos propios de su ámbito profesional.

Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

Universidad Andrés Bello

| IV.- APRENDIZAJES ESPERADOS | V.- CONTENIDOS |
|---|---|
| 1. Identificar las generalidades del Sistema Locomotor asociadas al cráneo, columna, miembros superior e inferior, junto a las principales características histológicas de los tejidos que los conforman, para entender los puntos morfológicos de interés profesional. | **UNIDAD I: GENERALIDADES Y SISTEMA LOCOMOTOR**<br>• Definición de conceptos anatómicos e histológicos básicos y reconocimiento de nómina anatómica.<br>• Identificación de generalidades anatómicas e histológicas de los sistemas óseo, articular y muscular.<br>• Identificación de huesos que conforman el cráneo y elementos constituyentes de la columna vertebral.<br>• Identificación de regiones y principales reparos anatómicos del miembro superior e inferior. |
| 2. Reconocer la estructura del Sistema Neuro-endocrino, y cómo éste funciona de forma conjunta como regulador de procesos metabólicos. | **UNIDAD II: SISTEMA NEURO-ENDOCRINO**<br>• Definición y descripción del Sistema Nervioso Central y sus componentes histológicos.<br>• Principales elementos que componen la médula espinal, tronco encefálico, cerebelo y cerebro.<br>• Definición y descripción del Sistema Nervioso Periférico y sus componentes histológicos.<br>• Definición del Sistema Endocrino y caracterización de las glándulas Tiroides, Páncreas, Adrenales (suprarrenales), Ovario y Testículo. |

Dirección General de Docencia Vicerectoría Académica

UNIVERSIDAD NACIONAL ANDRÉS BELLO DECANO ACADÉMICO CHILE

| | |
|---|---|
| 3. Relacionar los distintos Sistemas corporales, en base a sus características morfológicas | **UNIDAD III: ESPLACNOLOGÍA**<br>• Identificación de límites de la cavidad torácica.<br>• Sistema Cardio respiratorio: Identificación principales elementos morfológicos de Tráquea, bronquios, pulmones y corazón.<br>• Identificación de los límites de la cavidad abdominal y pélvica.<br>• Sistema Digestivo, identificación de las principales características morfológicas del tubo digestivo y sus glándulas anexas.<br>• Sistema Urinario, identificación de principales características morfológicas del Riñón como órgano retroperitoneal. |

## VI.- HABILIDADES TRANSVERSALES

El curso tributa el desarrollo de las siguientes habilidades transversales: Razonamiento científico y cuantitativo.

## VII.- MODALIDAD DIDÁCTICA Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN

Considerando los aprendizajes esperados que aborda el curso, se recomienda la utilización de Clases Teóricas y Clases Prácticas como metodología docente. Además se sugiere implementar el Método expositivo y la Resolución de Ejercicios y Problemas como métodos de enseñanza - aprendizaje. Para evaluar el logro de los aprendizajes esperados, se propone el uso de Pruebas Objetivas y Pruebas de respuesta corta.

## VIII.- CONDICIONES DE APROBACIÓN

A. Esta asignatura NO aplica el artículo Nª35 del "Reglamento General de Pregrado de la Universidad Andrés Bello", referido a que "el alumno podrá eliminar una calificación parcial por semestre, la que no se considerará para el cálculo de la nota de presentación y se acumulará a la nota del examen para los efectos de la calificación final".
B. Promedio de Evaluaciones, corresponde al 70 % de la nota Final de la Asignatura. Examen Final, corresponde al 30% de la nota Final de la Asignatura.
C. El estudiante estará automáticamente eximido de rendir el examen final, cuando el promedio de sus evaluaciones sea igual o superior a 5,0.
D. El estudiante aprueba la asignatura, si después de rendido el examen final, obtiene una nota cuatro (4,0) o superior, como resultado de la suma de las ponderaciones de las notas del semestre (70%) y del examen (30%). Ambas ponderaciones son válidas una vez ingresadas al sistema de intranet.

Dirección General de Docencia Vicerectoría Académica

Universidad Andrés Bello

E. El estudiante **reprueba la asignatura**, si después de rendido el examen final, obtiene una nota **inferior a cuatro (4,0)**, como resultado de la **suma de las ponderaciones** de las notas del semestre **(70%)** y del examen **(30%)**. **No existe instancia evaluativa adicional o posterior al examen.**

F. La recuperación de cualquiera de las evaluaciones **programadas no rendidas y justificadas (pruebas o controles)**, será a través de una evaluación recuperativa acumulativa (que contempla **TODOS** los contenidos del semestre), en la fecha indicada en el calendario, de manera impostergable. Esta evaluación puede ser válida hasta por dos evaluaciones parciales. La inasistencia a más de dos evaluaciones parciales no es recuperable.

G. La asistencia a **actividades teóricas** es de un 75% y a **actividades de laboratorio** de un 100%. Se aceptará hasta un 20% de inasistencias justificadas como establece el reglamento del alumno de pregrado. En caso de que el estudiante no cumpla con la asistencia mínima establecida **NO** tendrá derecho a presentarse a examen, y este último será calificado con la nota 1,0. (Artículo 41, Reglamento Alumno Pregrado).

H. En todas las otras situaciones académicas, tanto para las instancias de asistencia, evaluación y aspectos disciplinarios, esta asignatura sigue las normas del "Reglamento general del alumno de pregrado de la Universidad Andrés Bello".

## IX.- BIBLIOGRAFÍA

**Obligatoria:**


- Drake R., Gray H., Mitchell A. y Vogl W. (2013). *Gray Anatomía para Estudiantes*. Madrid: Elsevier. Tercera Edición.
- Lowe, J. Anderson, P. (2015). *Stevens y Lowe, Histología Humana*. Barcelona, España. Elsevier. Cuarta Edición.


**Complementaria:**


- Netter F. (2015*) Atlas de Anatomía Humana*. (6ra ed.) Barcelona: ICON Learning System.
- Moore K.L. (2010) *Anatomía con Orientación Clínica*. (6ta ed.). Buenos Aires: Panamericana.
- Gilroy, Anne (2013) *Prometheus, Anatomía, Manual para el estudiante*. Editorial Médica Panamericana.
- Kierszenbaum, A. Tres, L. (2012) *Histología y biología celular: introducción a la anatomía patológica*. Barcelona, España. Elsevier. Tercera Edición.
- Geneser, F. (2000) *Histología: sobre bases biomoleculares*. Buenos Aires, Argentina. Editorial Médica Panamericana.
- Ross, M. Pawlina, W. Barnash, T. (2012). *Atlas de Histología Descriptiva*. Buenos Aires, Argentina. Editorial Médica Panamericana.


Dirección General de Docencia Vicerectoría Académica

UNIVERSIDAD NACIONAL ANDRÉS BELLO DIRECCIONAMIENTO ESTRATÉGICO CHILE

## X.- CORRESPONDENCIA CRÉDITOS UNAB

| Presencial | | | | | | Personal | Créditos UNAB |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Teórico | Ayudantía | Laboratorio | Taller | Terreno | Clínico | | |
| 3 | | 3 | | | | 3 | 9 |

Dirección General de Docencia Vicerectoría Académica

Universidad Andrés Bello

## I.- IDENTIFICACIÓN

**Carrera: Nutrición y Dietética, Mención en Gestión y Calidad**
**Unidad responsable: Departamento de Inglés**
**Nombre: Inglés I**
**Código: ING119**
**Periodo: 2º Semestre**
**Área de Conocimiento UNESCO: Área Humanidades y Artes - Sub Área Humanidades (N° 22)**

| Requisito para cursar: | Requisitos previos: | Co - Requisitos: |
|---|---|---|
| ING129 Inglés II | No tiene. | No tiene. |

## II.- CARGA ACADÉMICA

| Tipo de Actividad | SCT (horas cronológicas) | |
|---|---|---|
| | Teóricas | Personal |
| Teórico | 4,5 | 4,5 |
| Ayudantía | | |
| Laboratorio | | |
| Taller | | |
| Terreno | | |
| Clínica | | |
| **Total horas dedicación semanal** | 9 | |
| **Créditos** | 5 | |

## III.- DESCRIPCIÓN

Curso de carácter introductorio, que sienta las bases para la adquisición de las competencias lingüísticas del nivel A1 del Marco Común Europeo de las Lenguas. En este contexto, esta asignatura tributa al perfil de egreso en el Ámbito de Educación General e Inglés, específicamente al resultado de aprendizaje "Desarrollar habilidades comunicativas en el idioma inglés, para desenvolverse en situaciones cotidianas, laborales y académicas".
Al finalizar el curso, el estudiante será capaz de comunicarse efectiva y naturalmente, en forma oral y escrita, en ámbitos de la vida diaria, desde el contexto personal hasta los entornos más cercanos, refiriéndose al presente y al pasado reciente, usando una escritura, pronunciación y entonación adecuadas.

Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

UNIVERSIDAD NACIONAL ANDRÉS BELLO DOCUMENTO UNIVERSITARIO CHILE

| IV.- APRENDIZAJES ESPERADOS | V.- CONTENIDOS |
|---|---|
| 1. Comunicar efectivamente información personal utilizando estructuras básicas, ya sea en forma oral o escrita. | **UNIDAD I: "ALL ABOUT YOU"**<br>• Say "hello and goodbye"<br>• Exchange personal information.<br>• Thank people. |
| 2. Describir efectivamente el interior de la sala de clases utilizando estructuras básicas, ya sea en forma oral o escrita. | **UNIDAD II: "IN CLASS"**<br>• Ask and say where people are.<br>• Ask and say where things are in a room.<br>• Apologize |
| 3. Expresar ideas y opiniones acerca de información sobre otras personas utilizando estructuras básicas, ya sea en forma oral o escrita. | **UNIDAD III: "FAVORITE PEOPLE"**<br>• Talk about favorite celebrities, friends and family.<br>• Describe people's personalities. |
| 4. Describir efectivamente aspectos de la vida cotidiana utilizando estructuras básicas, ya sea en forma oral o escrita. | **UNIDAD IV: "EVERYDAY LIFE"**<br>• Describe a typical morning routine.<br>• Discuss weekly routines.<br>• Get to know someone. |
| 5. Expresar gustos y preferencias personales utilizando estructuras básicas, ya sea en forma oral o escrita. | **UNIDAD V: "FREE TIME"**<br>• Discuss free time activities.<br>• Talk about TV shows you like and don't like. |
| 6. Comunicar efectivamente información relacionada con el entorno en que se habita utilizando estructuras básicas, ya sea en forma oral o escrita. | **UNIDAD VI: "NEIGHBORHOODS"**<br>• Describe a neighborhood.<br>• Ask for and tell the time.<br>• Make suggestions. |
| 7. Describir actividades al aire libre utilizando estructuras básicas, ya sea en forma oral o escrita. | **UNIDAD VII: "OUT AND ABOUT"**<br>• Describe the weather.<br>• Talk about sports and exercise. |
| 8. Comunicar efectivamente hábitos de vestuario y su adquisición utilizando estructuras básicas, ya sea en forma oral o escrita. | **UNIDAD VIII: "SHOPPING"**<br>• Talk about clothes.<br>• Ask for and give prices.<br>• Discuss shopping habits. |
| 9. Comunicar efectivamente ideas sobre viajes, lugares turísticos, países y sus habitantes utilizando estructuras básicas, ya sea en forma oral o escrita. | **UNIDAD IX: "A WIDE WORLD"**<br>• Give sightseeing information.<br>• Talk about countries you want to travel to<br>• Discuss internation foods, places, and people. |

Dirección General de Docencia
Vicerectoría Académica

| | |
|---|---|
| 10. Expresar acciones realizadas recientemente utilizando estructuras básicas, ya sea en forma oral o escrita. | **UNIDAD X: "BUSY LIVES"**<br>• Ask for and give information about the recent past.<br>• Describe the past week. |
| 11. Comunicar efectivamente recuerdos del pasado utilizando estructuras básicas, ya sea en forma oral o escrita. | **UNIDAD XI: "LOOKING BACK"**<br>• Describe experiences such as your first day of school or work.<br>• Talk about a vacation. |
| 12. Describir efectivamente hábitos alimenticios utilizando estructuras básicas, ya sea en forma oral o escrita. | **UNIDAD XII: "FABULOUS FOOD"**<br>• Talk about food likes, dislikes, and eating habits.<br>• Make requests, offers, and recommendations.<br>• Invite someone to a meal. |

## VI.- HABILIDADES TRANSVERSALES

La asignatura de inglés I contribuye a desarrollar las habilidades transversales de comunicación oral y escrita en el idioma inglés, además de la utilización de herramientas web 2.0 que permiten el acceso y uso de la información.

## VII.- MODALIDAD DIDÁCTICA Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN

La asignatura de Inglés I contempla una metodología activo-participativa, con el apoyo de herramientas tecnológicas a través de actividades teórico-prácticas, las cuales consideran: lectura y audición de textos originales, trabajo colaborativo, juego de roles, exposiciones y actividades basadas en cumplimiento de tareas.

La evaluación de los resultados esperados en la asignatura de Inglés I contempla pruebas orales y escritas. Además, se evaluará el trabajo desarrollado en las diversas herramientas de la plataforma online

## VIII.- CONDICIONES DE APROBACIÓN

A. Se entenderá por calificación final, el promedio ponderado de la nota de presentación y la nota del examen, considerando un 70% de la nota de presentación y un 30% de la nota de examen. La eliminación parcial de una calificación al semestre, la que será reemplazada por el examen, no aplica al Departamento de Inglés. (Art 35°, Reglamento del Alumno de Pregrado UNAB/ Reglamento Interno Departamento de Inglés).
B. La asistencia exigida a las actividades lectivas será de un 75%, para toda asignatura de primer, segundo año y superiores de cualquier programa o carrera.
El alumno de **primer, segundo año y superiores** que no cumpliere con la asistencia mínima establecida, no tendrá derecho a presentarse a examen y este último será calificado con la nota 1.0 (uno coma cero).

Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

(Art 41°, Reglamento del Alumno de Pregrado UNAB/Reglamento Interno Departamento de Inglés).

C. La asistencia a pruebas, exámenes, controles, exposiciones u otras actividades de evaluación programadas, será obligatoria para los alumnos y su incumplimiento significará hacerse acreedor a la nota 1.0 (uno coma cero).
Si la inasistencia se debiere a razones de salud u otras de fuerza mayor, se deberá justificar dentro de un plazo no superior de tres días desde la fecha de la evaluación. (Art 42°, Reglamento del Alumno de Pregrado UNAB).

D. Puntualidad a clases. Si llega más de 10 minutos atrasados, se espera al próximo módulo.
   - Exigencia de 60% para obtener nota 4,0.
   - Nota eximición es 6,0 (seis coma cero)
   - ***Es responsabilidad de los alumnos revisar periódicamente la Intranet e imprimir, si fuese necesario, el material subido por el docente a cargo del curso.***

## IX.- BIBLIOGRAFÍA

**Obligatoria:**


- McCarthy, Michael et al. Touchstone 1 Student's Book. New York: Cambridge University Press, 2005. Unidades 1-12.


**Complementaria:**


- Murphy, Raymond. Essential Grammar in Use. Great Britain: Cambridge University Press, 1997.
- Steiner, Roger J. Simon and Schuster's International Spanish/English Dictionary. 2nd ed. New York: John Wiley & Sons, 1997.


## X.- CORRESPONDENCIA CRÉDITOS UNAB

| Presencial | | | | | | Personal | Créditos UNAB |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Teórico | Ayudantía | Laboratorio | Taller | Terreno | Clínico | | |
| 6 | | | | | | 6 | 12 |

Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

Universidad Andrés Bello

## I.- IDENTIFICACIÓN

**Carrera: Nutrición y Dietética, Mención en Gestión y Calidad**
**Unidad responsable: Facultad de Medicina**
**Nombre: Técnicas Dietéticas**
**Código: NUYD031**
**Periodo: 3º Semestre**
**Área de Conocimiento UNESCO: Área Salud y Servicios Sociales - Sub Área Medicina (N° 72)**

| Requisito para cursar: | Requisitos previos: | Co - Requisitos: |
|---|---|---|
| NUYD041 Bromatología y Tecnología de los Alimentos. | NUYD021 Química de los Alimentos. | No Tiene. |

## II.- CARGA ACADÉMICA

| Tipo de Actividad | SCT (horas cronológicas) | |
|---|---|---|
| | Directas | Personal |
| Teórico | | 9 |
| Ayudantía | | |
| Laboratorio | 2,25 | |
| Taller | 2,25 | |
| Terreno | | |
| Clínico | | |
| **Total horas dedicación semanal** | **13,5** | |
| **Créditos** | **8** | |

## III.- DESCRIPCIÓN

Esta asignatura tributa al ámbito I del perfil de egreso: "Nutrición Clínica y Comunitaria", específicamente al siguiente resultado de aprendizaje:

RA02: Establecer el manejo alimentario nutricional en comunidades e individuos sanos y enfermos durante todo el ciclo vital, considerando normativas nacionales e internacionales vigentes, evidencias científicas y avances tecnológicos.
Adicionalmente tributa al ámbito II del perfil de egreso: "Alimentación institucional e innovación alimentaria", específicamente al resultado de aprendizaje:
RA01: Realizar planificación alimentaria de acuerdo a bases técnicas del servicio de alimentación y nutrición, considerando la normativa vigente.
Corresponde a la formación de ciencias fundamentales y transversales de la carrera, otorgando las bases y cimientos conceptuales para el desarrollo de los conocimientos y las habilidades que debe poseer el futuro egresado.

Dirección General de Docencia Vicerectoría Académica
UNIVERSIDAD NACIONAL ANDRÉS BELLO CHILE

Al finalizar el curso, los estudiantes serán capaces aplicar las operaciones de la técnica culinaria, planificar minutas en el usuario sano.

| IV.- APRENDIZAJES ESPERADOS | V.- CONTENIDOS |
|---|---|
| 1. Aplicar las operaciones de la técnica culinaria en la elaboración de preparaciones. | **Unidad I: Técnica culinaria**<br>• Operaciones preliminares, fundamentales y definitivas.<br>• Tipos de corte y función del corte.<br>• Preparaciones básicas en cocina, ayudas de cocina, masas más comunes.<br>• Gramaje, peso bruto y neto, porcentaje de perdidas, diluciones, mise en place.<br>• Cambios físico-químicos en la preparación de alimentos. |
| 2. Planificar minutas para proporcionar al usuario sano una alimentación cualitativa y cuantitativamente equilibrada, sanitariamente apta y de costo racional, con enfoque en alimentación institucional. | **UNIDAD II: PLANIFICACION MINUTAS**<br>• Metodología de la planificación.<br>• Distribución de frecuencias.<br>• Normas de diseño y Enunciado de minutas.<br>• Tipos de menú y clasificación de acuerdo a estructura y periodicidad.<br>• Aportes nutricionales de preparaciones culinarias.<br>• Gastronomía chilena e incorporación de productos autóctonos.<br>• Recetario básico chileno.<br>• Kárdex de preparaciones culinarias y maestro de recetas valorizadas con gramajes estandarizados. |

Dirección General de Docencia Vicerectoría Académica

| | |
|---|---|
| 3. Describir características de la gastronomía. | **UNIDAD III INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMIA**<br>• Vocabulario técnico gastronómico.<br>• Culturas gastronómicas.<br>• Estructura, tipo de menú gourmet y servicios en un evento.<br>• Maquinarias y equipos y sus diferentes utilizaciones en los servicios gastronómicos. |
| 4. Programar eventos gastronómicos saludables para distintos tipos de usuarios sanos. | **UNIDAD IV: EVENTO GASTRONOMICO**<br>• Bases y etapas para la organización de un evento.<br>• Programa de preproducción de un evento, según requerimientos entregados y Normas de Higiene en el proceso de manipulación.<br>• Programa de funciones de la Brigada de banquetes.<br>• Normas de protocolo de acuerdo al tipo de evento y montaje formal e informal. |

## IV.- HABILIDADES TRANSVERSALES

El curso tributa el desarrollo de las siguientes habilidades transversales: Pensamiento analítico y crítico.

## VII.- MODALIDAD DIDÁCTICA Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN

Considerando los aprendizajes esperados que aborda el curso, se recomienda la utilización de seminarios-talleres, prácticas externas y estudio y trabajo en grupo como metodología docente. Además se sugiere implementar estudio de casos y resolución de ejercicios y problemas como métodos de enseñanza - aprendizaje. Para evaluar el logro de los aprendizajes esperados, se propone el uso de pruebas de respuesta larga, pruebas orales, trabajos y proyectos e informes.

## VIII.- CONDICIONES DE APROBACIÓN

A. La nota mínima para eximirse del examen final es 5.8.
B. La asistencia a talleres es de un 100%, en caso de inasistencias no justificadas dentro del plazo correspondiente en la carrera, el estudiante reprobará la asignatura de manera automática. Si se reprueba el taller se reprueba automáticamente la asignatura independiente de la nota de teoría.

Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

C. Cualquier inasistencia a una evaluación deberá ser justificada mediante certificado médico u otro siguiendo la normativa del reglamento de pre grado de la universidad, de lo contrario se calificará con nota mínima.
D. Cualquier tipo de plagio será evaluado inapelablemente con nota mínima 1.0.
E. El curso está regulado, por el Reglamento del Alumno de Pregrado vigente.

## IX.- BIBLIOGRAFÍA

**Obligatoria:**


- Mcgee, harold. (2007). La cocina y los alimentos. España: Debate.


**Complementaria:**


- Urteaga R., Carmen; Gaete V., Maria Cristina (1997). Valor nutricional de preparaciones culinarias habituales en Chile: medidas caseras y su equivalencia en porciones de la pirámide alimentaria. CHILE: Santiago: Universidad de Chile, Facultad de Medicina, Departamento de Nutrición, 1997.


## X.- CORRESPONDENCIA CRÉDITOS UNAB

| Presencial | | | | | | Personal | Créditos UNAB |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Teórico | Ayudantía | Laboratorio | Taller | Terreno | Clínico | | |
| | | 3 | 3 | | | 12 | 18 |


Dirección General de Docencia Vicerectoría Académica

Universidad Andrés Bello

## I.- IDENTIFICACIÓN

**Carrera: Nutrición y Dietética, Mención en Gestión y Calidad**
**Unidad responsable: Facultad de Medicina**
**Nombre: Fisiopatología General y de Sistemas I**
**Código: NUYD032**
**Periodo: 3º Semestre**
**Área de Conocimiento UNESCO: Área Salud y Servicios Sociales - Sub Área Medicina (N° 72)**

| Requisito para cursar: | Requisitos previos: | Co - Requisitos: |
|---|---|---|
| NUYD042 Fisiopatología General y de Sistemas II.<br>NUYD043 Nutrición Humana. | NUYD022 Bioquímica Nutricional.<br>MORF016 Morfología. | No tiene. |

## II.- CARGA ACADÉMICA

| Tipo de Actividad | SCT (horas cronológicas) | |
|---|---|---|
| | Directas | Personal |
| Teórico | 2,25 | 5,25 |
| Ayudantía | | |
| Laboratorio | | |
| Taller | 1,5 | |
| Terreno | | |
| Clínico | | |
| **Total horas dedicación semanal** | **9** | |
| **Créditos** | **5** | |

## III.- DESCRIPCIÓN

Esta asignatura tributa al ámbito I del perfil de egreso: "Nutrición Clínica y Comunitaria", específicamente al siguiente resultado de aprendizaje:
RA02: Establecer el manejo alimentario nutricional en comunidades e individuos sanos y enfermos, durante todo el ciclo vital, considerando normativas nacionales e internacionales vigentes, evidencias científicas y avances tecnológicos.
Corresponde a la formación de ciencias fundamentales y transversales de la carrera, otorgando las bases y cimientos conceptuales para el desarrollo de los conocimientos y las habilidades que debe poseer el futuro egresado.
Al finalizar el curso los estudiantes serán capaces de comprender los conceptos generales de la fisiología de los distintos sistemas y usar este conocimiento para integrar, razonar y discutir las bases de los procesos fisiopatológicos.

Dirección General de Docencia Vicerectoría Académica

| IV.- APRENDIZAJES ESPERADOS | V.- CONTENIDOS |
|---|---|
| 1. Analizar las bases conceptuales de fisiología y fisiopatología. | **UNIDAD I: FISIOLOGÍA Y FISIOPATOLOGÍA GENERAL**<br>• Conceptos generales de homeostasis.<br>• Sistemas fisiológicos<br>• Transporte de sustancias a través de membranas<br>• Conceptos de etiología, patogénesis, cambios morfológicos.<br>• Causas de enfermedad.<br>• Hipertrofia, Hiperplasia, Atrofia y Metaplasia<br>• Necrosis y Apoptosis celular |
| 2. Reconocer el funcionamiento del sistema nervioso y sus alteraciones en la regulación de la homeostasis. | **UNIDAD II: Fisiología y fisiopatología del sistema nervioso**<br>• Organización del sistema nervioso<br>• Mecanismos intracelulares de células excitables<br>• Potencial de acción y sinapsis<br>• Funciones superiores del sistema nervioso<br>• Transducción sensorial, sistemas sensoriales y sentidos especiales<br>• Sistema motor<br>• Daño agudo en cerebro: Phineas gage<br>• Enfermedades neurodegenerativas, influencia del envejecimiento y factores nutricionales en función del cerebro. |
| 3. Reconocer el funcionamiento del sistema inmune y las principales inmunopatologías. | **UNIDAD III: FISIOLOGÍA Y FISIOPATOLOGÍA DEL SISTEMA INMUNE**<br>• Componentes básicos del sistema inmune.<br>• Formas inespecíficas de la respuesta orgánica: reacción inflamatoria y reacción febril.<br>• Reacciones hipersensibilidad.<br>• Tolerancia inmunológica. |

Dirección General de Docencia Vicerectoría Académica

| | |
|---|---|
| | • Autoinmunidad, principales enfermedades autoinmunes.<br>• Inmunodeficiencias. |
| 4. Analizar la fisiopatología del cáncer y su relación con malnutrición | **UNIDAD IV: FISIOPATOLOGÍA GENERAL DE CÁNCER Y SU RELACIÓN CON MALNUTRICIÓN**<br>• Patogenia del cáncer.<br>• Biología tumoral.<br>• Epidemiología y causas del cáncer.<br>• Fisiopatología del cáncer.<br>• Alteraciones metabólicas y nutricionales asociadas al cáncer. |
| 5. Reconocer el funcionamiento del sistema endocrino y enfermedades asociadas. | **UNIDAD V: FISIOLOGÍA Y FISIOPATOLOGÍA DE SISTEMA ENDOCRINO**<br>• Conceptos generales de regulación endocrina.<br>• Síntesis, transporte y mecanismos de acción de las hormonas.<br>• Conceptos de hipo e hiperfunción hormonal.<br>• Eje hipotálamo-hipófisis: Función fisiológica, hiperpituitarismo e hipopituitarismo.<br>• Glándula suprarrenal: Hiper e hipo función corticosuprarrenal.<br>• Regulación endocrina del crecimiento<br>• Función Gonadal.<br>• Glándulas tiroides: Hiper e hipotiroidismo<br>• Regulación endocrina y alteraciones de la calcemia.<br>• Páncreas y regulación hormonal de la glicemia: Hiperinsulinemia e hipoglicemia.<br>• Prolactina: Características, función e hiperprolactinemia. |
| 6. Comprender los conceptos generales de la sangre, anomalías asociadas y organización del sistema cardiovascular | **Unidad VI: Sangre y anomalías asociadas**<br>• Hematopoyesis y hemostasia.<br>• Anemias y Poliglobulia.<br>• Organización y funciones generales del sistema cardiovascular. |

Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica
UNIVERSIDAD NACIONAL ANDRÉS BELLO DIRECCIÓN ARCHIVO UNIVERSITARIO CHILE

| | |
|---|---|
| | • Electrofisiología cardiaca.<br>• Ciclo cardiaco: gasto cardiaco, alteraciones del ritmo cardiaco.<br>• Microcirculación.<br>• Función vascular. |

## VI.- HABILIDADES TRANSVERSALES

El curso tributa el desarrollo de las siguientes habilidades transversales: Pensamiento analítico y crítico.

## VII.- MODALIDAD DIDÁCTICA Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN

Considerando los aprendizajes esperados que aborda el curso, se recomienda la utilización de clases teóricas, seminarios, talleres y trabajo en grupo como metodología docente. Además se sugiere implementar estudio de casos clínicos y resolución de ejercicios y problemas como métodos de enseñanza - aprendizaje. Para evaluar el logro de los aprendizajes esperados, se propone el uso de pruebas de respuesta larga, pruebas orales, trabajos y proyectos e informes.

## VIII.- CONDICIONES DE APROBACIÓN

A. La nota mínima para eximirse del examen final es 5.8.
B. La asistencia a talleres es de un 100%, en caso de inasistencias no justificadas dentro del plazo correspondiente en la carrera, el estudiante reprobará la asignatura de manera automática. Si se reprueba el taller se reprueba automáticamente la asignatura independiente de la nota de teoría.
C. Cualquier inasistencia a una evaluación deberá ser justificada mediante certificado médico u otro siguiendo la normativa del reglamento de pre grado de la universidad, de lo contrario se calificará con nota mínima.
D. Cualquier tipo de plagio será evaluado inapelablemente con nota mínima 1.0.

El curso está regulado, por el Reglamento del Alumno de Pregrado vigente.

## IX.- BIBLIOGRAFÍA

**Obligatoria:**


- Esteller M.Cordero. (1998). Fundamentos de Fisiopatología. Madrid: McGraw Hill.


**Complementaria:**


- Porth CM. (2006). Fisiopatología. Madrid: Panamericana.
- McPhee, Stephen J (2003). Fisiopatología medica una introducción a la medicina clínica. Manual moderno.
- Robbins S, Cotran R (2004). Manual de Patología Estructural y Funcional. Editorial McGraw Hill.


Dirección General de Docencia Vicerectoría Académica

Universidad Andrés Bello

## X.- CORRESPONDENCIA CRÉDITOS UNAB

| Presencial | | | | | | Personal | Créditos UNAB |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Teórico | Ayudantía | Laboratorio | Taller | Terreno | Clínico | | |
| 3 | | | 2 | | | 7 | 12 |

Dirección General de Docencia Vicerectoría Académica

UNIVERSIDAD NACIONAL A... DIRECCIÓN ... CHILE

## I.- IDENTIFICACIÓN

**Carrera: Nutrición y Dietética, Mención en Gestión y Calidad**
**Unidad responsable: Facultad de Medicina**
**Nombre: Higiene y Control de Alimentos**
**Código: NUYD033**
**Periodo: 3º Semestre**
**Área de Conocimiento UNESCO: Área Salud y Servicios Sociales - Sub Área Medicina (N° 72)**

| Requisito para cursar: | Requisitos previos: | Co - Requisitos: |
|---|---|---|
| NUYD041 Bromatología y Tecnología de Alimentos. | NUYD012 Alimentos.<br>BIOL150 Microbiología. | No tiene. |

## II.- CARGA ACADÉMICA

| Tipo de Actividad | SCT (horas cronológicas) | |
|---|---|---|
| | Directas | Personal |
| Teórico | 1,5 | 4,5 |
| Ayudantía | | |
| Laboratorio | 0,75 | |
| Taller | 0,75 | |
| Terreno | | |
| Clínico | | |
| **Total horas dedicación semanal** | **7,5** | |
| **Créditos** | **5** | |

## III.- DESCRIPCIÓN

Esta asignatura tributa al ámbito II del perfil de egreso: "Alimentación institucional e innovación alimentaria", específicamente al resultado de aprendizaje

RA02: Asegurar la calidad e inocuidad durante el proceso productivo alimentario.

Corresponde a la formación de ciencias fundamentales y transversales de la carrera, otorgando las bases y cimientos conceptuales para el desarrollo de los conocimientos y las habilidades que debe poseer el futuro egresado.

Al finalizar el curso los estudiantes serán capaces de aplicar las normas de higiene y seguridad para obtener alimentos inocuos, distinguir los agentes causantes de enfermedades transmitidas por alimentos y desarrollar herramientas de calidad para los procesos de elaboración y distribución de alimentos.

Dirección General de Docencia Vicerectoría Académica

| IV.- APRENDIZAJES ESPERADOS | V.- CONTENIDOS |
|---|---|
| 1. Explicar las normas de higiene y seguridad para la producción, elaboración y distribución de alimentos inocuos. | **UNIDAD I: NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD DE ALIMENTOS**<br>• Conceptos de higiene y seguridad alimentaria.<br>• Alimentos como vehículo de transmisión de enfermedades e intoxicaciones.<br>• Clasificación de alimentos según su riesgo microbiológico.<br>• Higiene personal.<br>• Higiene del lugar de trabajo y ambiental (Central de producción e industria de alimentos). Diseño de planta física y flujo de producción.<br>• Condiciones que modulan el crecimiento de microorganismos en alimentos.<br>• Acuerdo de producción limpia. |
| 2. Relacionar los agentes causantes de enfermedades trasmitidas a través de los alimentos con las normas de higiene y seguridad. | **UNIDAD II: ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS**<br>• Ciclos de transmisión de enfermedades a través de alimentos:<br>- Contaminación física.<br>- Contaminación química.<br>- Contaminación ambiental.<br>- Contaminación biológica.<br>• Enfermedades transmitidas por alimentos causadas por la presencia de bacterias.<br>• Enfermedades transmitidas por alimentos causadas por la presencia de micotoxinas.<br>• Enfermedades transmitidas por alimentos causadas por la presencia de algas, virus y otros agentes biológicos.<br>• Enfermedades transmitidas por alimentos causadas por la presencia de agentes químicos. |

Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

| | |
|---|---|
| | • Manejo integral de plagas. |
| 3. Desarrollar herramientas de gestión de calidad para los procesos de elaboración y distribución de alimentos. | **UNIDAD III: HERRAMIENTAS DE GESTIÓN DE CALIDAD**<br>• Normas vigentes en Chile.<br>• Normas internacionales.<br>• Buenas Prácticas de Fabricación.<br>• Procedimientos Operativos Estandarizados (POE).<br>• Procedimientos Operativos Estandarizados de sanitización (POES).<br>• Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (HACCP): Pasos preliminares y Etapas de implementación.<br>• Trazabilidad ascendente, descendente y de proceso. |

## VI.- HABILIDADES TRANSVERSALES

El curso tributa el desarrollo de las siguientes habilidades transversales: Razonamiento científico y cuantitativo.

## VII.- MODALIDAD DIDÁCTICA Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN

Considerando los aprendizajes esperados que aborda el curso, se recomienda la utilización de clases teóricas y clases prácticas como metodología docente. Además se sugiere implementar estudio de casos, resolución de problemas como métodos de enseñanza - aprendizaje. Para evaluar el logro de los aprendizajes esperados, se propone el uso de pruebas objetivas y pruebas orales.

## VIII.- CONDICIONES DE APROBACIÓN

A. Tendrá derecho a eximición de examen el estudiante que obtenga una nota de presentación > 5.8.
B. El estudiante que no obtenga una calificación > 4.0 en las actividades prácticas (talleres, laboratorios, simulaciones clínicas y/o campos clínicos), no tendrá derecho a rendir examen, el que será calificado con nota 1.0.
C. La asistencia a actividades prácticas (talleres, laboratorios, simulaciones clínicas y/o campos clínicos) es obligatoria, pudiendo ausentarse a un máximo del 20%, lo que debe estar debidamente justificado según reglamentación vigente. Frente a inasistencia mayor, el alumno no tendrá derecho a rendir examen, el que se calificará también con nota 1.0.
D. Cualquier tipo de plagio será evaluado inapelablemente con nota mínima.
E. El curso está regulado además por el Reglamento del Alumno de Pregrado vigente.

Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

Universidad Andrés Bello

## IX.- BIBLIOGRAFÍA

**Obligatoria:**


- Higiene de los alimentos, microbiología y HACCP S.J. Forsythe, P.R. Hayes, B. Sanz Perez Segunda edición Editorial Acribia 2002.
- Reglamento Sanitario de los Alimentos MINSAL.cl, versión actualizada al año en curso.
- Reglamento Sanitario de los Alimentos, Ministerio de Salud de Chile, versión actualizada al año en curso.


**Complementaria:**


- INN: Norma Chilena 3235 2011 "Buenas Prácticas de Manufactura".
- Pascual A., M. 2006. "Enfermedades de origen alimentario: su prevención".
- FAO. 2012. "Guía para la inocuidad alimentaria en situaciones de emergencia" Amores de Gea, D. 2012. "Manual manipulación de alimentos e higiene alimentaria.
- Montes, E. *y col.* 2007. "Diseño y gestión de cocinas: manual de higiene alimentaria aplicada al sector de la restauración".


NOTA: La cantidad de unidades está referida a libros, esto no impide que se incorporen otro tipo de recursos como revistas.

## X.- CORRESPONDENCIA CRÉDITOS UNAB

**Horas Pedagógicas:**

| Presencial | | | | | | Personal | Créditos UNAB |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Teórico | Ayudantía | Laboratorio | Taller | Terreno | Clínico | | |
| 2 | | 1 | 1 | | | 6 | 10 |

Dirección General de Docencia Vicerectoría Académica

UNIVERSIDAD NACIONAL ANDRÉS BELLO DEPOSITARIO UNIVERSITARIO CHILE

## I.- IDENTIFICACIÓN

**Carrera: Nutrición y Dietética, Mención en Gestión y Calidad**
**Unidad responsable: Facultad de Medicina**
**Nombre: Psicología y Educación en Salud**
**Código: NUYD034**
**Periodo: 3º Semestre**
**Área de Conocimiento UNESCO: Área Salud y Servicios Sociales - Sub Área Medicina (N° 72)**

| Requisito para cursar: | Requisitos previos: | Co - Requisitos: |
|---|---|---|
| **NUYD051 Educación en Alimentación y Nutrición.**<br>**SPAB111 Salud Pública II** | **No tiene.** | **No tiene.** |

## II.- CARGA ACADÉMICA

| Tipo de Actividad | SCT (horas cronológicas) | |
|---|---|---|
| | Directas | Personal |
| Teórico | 1,5 | 3,75 |
| Ayudantía | | |
| Laboratorio | | |
| Taller | 0,75 | |
| Terreno | | |
| Clínico | | |
| **Total horas dedicación semanal** | 6 | |
| **Créditos** | 4 | |

## III.- DESCRIPCIÓN

Asignatura que tributa al ámbito I del perfil de egreso: "Nutrición Clínica y Comunitaria", específicamente al siguiente resultado de aprendizaje:

RA04: Implementar medidas de promoción de hábitos alimentarios saludables y prevención de enfermedades asociadas a la alimentación y nutrición en comunidades e individuos sanos y enfermos durante todo el ciclo vital.

Corresponde a la formación en ciencias fundamentales y transversales de la carrera, otorgando las bases y cimientos conceptuales para el desarrollo de los conocimientos y las habilidades que debe poseer el futuro egresado como agente de cambio en los hábitos alimentarios de las personas a lo largo de todo el ciclo vital, mediante promoción de estilos de vida saludables

Dirección General de Docencia Vicerectoría Académica

UNIVERSIDAD NACIONAL ANDRÉS BELLO DESIGNADA UNESCO CHILE

Universidad Andrés Bello

Al finalizar el curso el estudiante será capaz de relacionar la comunicación con la educación en salud. Analizar las teorías y modelos educativos, su relación con la salud y la enfermedad, describiendo las acciones entre promoción de salud y prevención de enfermedad.

| IV.- APRENDIZAJES ESPERADOS | V.- CONTENIDOS |
|---|---|
| 1. Relacionar los componentes de la comunicación con la educación en salud. | **UNIDAD I: COMUNICACIÓN Y SALUD**<br>• Comunicación verbal y no verbal.<br>• Comunicación social.<br>• Comunicación efectiva.<br>• Medios de comunicación y salud. |
| 2. Diferenciar las teorías y modelos educativos y su relación con salud y enfermedad. | **UNIDAD II: TEORIAS Y MODELOS EDUCATIVOS**<br>• Estilos de aprendizajes.<br>• Teorías y modelos educativos de comunicación en salud. |
| 3. Analizar las acciones entre promoción de salud y prevención de enfermedad. | **UNIDAD III: EDUCACIÓN PARA LA SALUD**<br>• Promoción de salud.<br>• Prevención de enfermedades. |

**VI.- HABILIDADES TRANSVERSALES**

El curso tributa el desarrollo de las siguientes habilidades transversales: Habilidades comunicativas orales y escritas.

**VII.- MODALIDAD DIDÁCTICA Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN**

Considerando los aprendizajes esperados que aborda el curso, se recomienda la utilización de clases magistrales y aprendizajes colaborativos como metodología docente. Además se sugiere implementar clases prácticas, estudio y trabajos en grupo como método de enseñanza-aprendizaje. Para evaluar el logro de los aprendizajes esperados, se propone el uso de pruebas objetivas, trabajos y proyectos.

**VIII.- CONDICIONES DE APROBACIÓN**

A. Tendrá derecho a eximición de examen el estudiante que obtenga una nota de presentación mayor o igual a 5.8.
B. El estudiante que no obtenga una calificación > 4.0 en las actividades prácticas (talleres, laboratorios, simulaciones clínicas y/o campos clínicos), no tendrá derecho a rendir examen, el que será calificado con nota 1.0.
C. La asistencia a actividades prácticas (talleres, laboratorios, simulaciones clínicas y/o campos clínicos) es obligatoria, pudiendo ausentarse a un máximo del 20%, lo que debe estar debidamente justificado según reglamentación vigente. Frente a inasistencia mayor, el alumno no tendrá derecho a rendir examen, el que se calificará también con nota 1.0.

Dirección General de Docencia Vicerectoría Académica

D. Cualquier tipo de plagio será evaluado inapelablemente con nota mínima.
E. El curso está regulado, además, por el Reglamento del Alumno de Pregrado vigente.

## IX.- BIBLIOGRAFÍA

**Obligatoria:**


- Perea Quesada, R. (2011). Educación para la Salud y Calidad de Vida. Madrid: Díaz de Santos. Ediciones Díaz de Santos.


**Complementaria:**


- Organización Mundial de la Salud 1989. Manual sobre educación sanitaria en atención primaria de salud.
- Frias Osuna, A. (2000). Salud Pública y Educación para la salud. Masson.


## X.- CORRESPONDENCIA CRÉDITOS UNAB

| Presencial | | | | | | Personal | Créditos UNAB |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Teórico | Ayudantía | Laboratorio | Taller | Terreno | Clínico | | |
| 2 | | | 1 | | | 5 | 8 |

Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

Universidad Andrés Bello

## I.- IDENTIFICACIÓN

**Carrera: Nutrición y Dietética, Mención en Gestión y Calidad**
**Unidad responsable: Instituto de Salud Pública**
**Nombre: Salud Pública I**
**Código: SPAB110**
**Periodo: Tercer Semestre**
**Área de Conocimiento UNESCO: Área Salud y Servicios Sociales - Sub Área Medicina (N° 72)**

| Requisito para cursar: | Requisitos previos: | Co - Requisitos: |
|---|---|---|
| SPAB111 Salud Pública II. | FMMP005 Matemática Elemental.<br>NUYD011 Fundamentos de Alimentación y Nutrición. | No tiene. |

## II.- CARGA ACADÉMICA

| Tipo de Actividad | SCT (horas cronológicas) | |
|---|---|---|
| | Directas | Personal |
| Teórico | 1,5 | 3,75 |
| Ayudantía | | |
| Laboratorio | | |
| Taller | | |
| Terreno | | |
| Clínico | | |
| **Total horas dedicación semanal** | **5,25** | |
| **Créditos** | **3** | |

## III.- DESCRIPCIÓN

Asignatura que tributa al perfil de egreso específicamente al ámbito I: "Nutrición clínica y comunitaria", en los siguientes resultados de aprendizaje:

RA01: Diagnosticar la situación alimentario nutricional en comunidades e individuos sanos y enfermos durante todo el ciclo vital.

RA05: Participar en investigación orientada a optimizar el manejo alimentario nutricional en su área de desempeño.

La asignatura de Salud Pública I forma parte de un ciclo de programas comunes para las carreras de salud, cuyo propósito es contribuir a la formación de un profesional de la salud integral, de excelencia, con sólida base científica, humanista y social. Entrega herramientas que permiten a los estudiantes adquirir una visión global del proceso salud-enfermedad, desde el punto de vista colectivo y sus interrelaciones con los determinantes de salud. Incorpora los aspectos básicos de

Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

las diferentes disciplinas de la salud pública para enfrentar las necesidades y problemas de salud de las personas, sus familias y comunidad.

Al final del curso el alumno será capaz de reconocer las características principales del método epidemiológico de investigación, conocerá el sistema de vigilancia epidemiológica y brote epidémico.

| IV.- APRENDIZAJES ESPERADOS | V.- CONTENIDOS |
|---|---|
| 1. Comprender el concepto de salud y las funciones esenciales de la salud pública en el desarrollo social del país. | **UNIDAD I. INTRODUCCIÓN A LA SALUDPÚBLICA**<br>• Concepto de Salud y Salud Pública.<br>• Funciones esenciales de la Salud Pública. |
| 2. Reconocer el proceso de salud – enfermedad y los determinantes sociales que lo condicionan. | **UNIDAD II. PROCESO DE SALUD - ENFERMEDAD Y SUS DETERMINANTES**<br>• Modelos explicativos del proceso de salud y enfermedad.<br>• Historia natural de la enfermedad.<br>• Niveles de prevención y estrategias de Control.<br>• Determinantes de la salud. |
| 3. Calcular los diferentes estadísticos de uso en epidemiología. | **UNIDAD III. ESTADÍSTICA DESCRIPTIVA**<br>• Introducción y definiciones básicas de la bioestadística.<br>• Naturaleza de los datos y escalas de medición.<br>• Concepto de variables y su clasificación.<br>• Organización de los datos: Tablas de Distribución de frecuencia.<br>• Representación gráfica.<br>• Medidas de tendencia central y de dispersión.<br>• Estadísticos de posición y forma.<br>• Muestreo probabilístico simple. |
| 4. Interpretar fuentes de datos demográficos y de información sobre la salud de la población. | **UNIDAD IV. DEMOGRAFIA Y SALUD**<br>• Demografía estática.<br>• Demografía dinámica: Transición Demográfica. |
| 5. Describir los componentes del Diagnóstico de Situación de Salud en la | **UNIDAD V. DIAGNÓSTICO SITUACIÓN DE SALUD** |

Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica
UNIVERSIDAD NACIONAL ANDRÉS BELLO CHILE

| | |
|---|---|
| planificación y evaluación de las intervenciones de salud en la población. | • Definición, propósitos y objetivos.<br>• Fases del proceso de Diagnóstico de situación de salud:<br>- Diseño de la metodología de estudio.<br>- Recogida de datos y fuentes de información.<br>- Análisis de datos e identificación de necesidades y problemas.<br>- Explicación de la situación de salud.<br>- Pronóstico de la situación de salud y priorización de los problemas. |

## VI.- HABILIDADES TRANSVERSALES

La asignatura tributa el desarrollo de las siguientes habilidades transversales:

- Pensamiento analítico y crítico.
- Razonamiento científico y cuantitativo.
- Manejo de recursos de la información (TIC).

## VII.- MODALIDAD DIDÁCTICA Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN

**A. Modalidad didáctica.**

La asignatura emplea las metodologías de enseñanza que privilegian al estudiante como sujeto activo de su propio aprendizaje, con ello, se busca fortalecer la independencia intelectual y el desarrollo de pensamiento crítico. Es fundamental desarrollar instancias de intercambio de experiencias y participación de los alumnos en las diversas actividades programadas, que permitan el análisis, la reflexión, la creatividad e innovación para alcanzar objetivos propuestos en cada clase. Según la temática a tratar, se realizarán las siguientes actividades:

- Seminarios, talleres: ejercicios de análisis de caso; elaboración de informes; presentaciones individuales y/o grupales presenciales o a través del aprendizaje en línea.
- Lectura bibliográfica dirigida de documentos y búsquedas en bases de datos documentales.
- Utilización de multimedia.

**B. Procedimientos de evaluación.**

Los procedimientos de evaluación se realizarán de manera presencial u online, mediante la aplicación de los siguientes procedimientos y técnicas de evaluación:

- Pruebas objetivas.
- Pruebas de respuesta corta.
- Pruebas de respuesta larga.

Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

- Pruebas orales.
- Trabajos y proyectos.

**Solemnes**
Se efectuarán 3 solemnes, las cuales se llevarán a cabo al término de cada Unidad Temática o en las fechas acordadas. La ponderación de cada una de ellas será de 25% de la nota final de presentación a examen.

**Controles y Entregables**
La metodología contempla la realización de tres controles individuales, y seis entregables de trabajo grupal. En conjunto estas nueve notas, tendrán una ponderación de 25% de la nota final de presentación a examen.

**Examen final**
Si la nota de presentación a examen es superior o igual a 5.5, el estudiante podrá eximirse de la rendición del examen de la asignatura. Siempre que ninguna de las evaluaciones consideradas para el cálculo sea inferior a 4.0.

Los alumnos que no se eximan calcularán su calificación final de la siguiente manera: Nota de Presentación * 70% + Nota de Examen * 30%

## VIII.- CONDICIONES DE APROBACIÓN

Además de lograr los requisitos académicos exigidos para aprobar la asignatura, los estudiantes deben cumplir con los siguientes requerimientos:

- Clases teóricas: los alumnos deberán asistir al 100% de las horas dedicadas a clases teóricas.
- Seminarios y/o talleres: los alumnos deben asistir al 100% de las actividades planificadas.
- Inasistencias: Las justificaciones de inasistencias a actividades obligatorias deben procesarse de acuerdo a la particularidad de cada carrera.
- Los estudiantes que falten a una prueba y que justifiquen, tendrán derecho a una prueba recuperativa de carácter acumulativa al final del semestre.

## IX.- BIBLIOGRAFÍA

**Obligatoria**


- Hernández-Aguado I., Gil de Miguel, A., Delgado Rodríguez, M., BolúmarMontrull, F., Benavides, F.G., Porta Serra, M., Álvarez-Dardet Díaz, C., Vioque López, J., Lumbreras Lacarra, B. "Manual de Epidemiología y Salud Pública para grados en ciencias de la salud". 2ª ed. Madrid: Médica Panamericana. 2011.
- HealthCanada, OPS/ OMS. (2000). "Salud de la Población: Conceptos y estrategias para políticas públicas saludables. La perspectiva canadiense"". Washington, D.C.: OPS.
- Gordis, L. "Epidemiología". 3° Ed. Madrid. Elsevier España. 2005.


Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

Universidad Andrés Bello

**Complementaria**

- Jenicek, M. "Epidemiología: la lógica de la Medicina Moderna". Barcelona. Masson. 1996
- Beaglehole, R. Bonita, R. Kjellström, Tord. Epidemiología básica. Organización Panamericana de la Salud, 2008.
- Piédrola Gil, G. "Medicina Preventiva y Salud Pública". 10ª ed. Barcelona. Masson. 2003.

## X.- CORRESPONDENCIA CRÉDITOS UNAB

| Presencial | | | | | | Personal | Créditos UNAB |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Teórico | Ayudantía | Laboratorio | Taller | Terreno | Clínico | | |
| 2 | | | | | | 5 | 7 |

Dirección General de Docencia Vicerectoría Académica

## I.- IDENTIFICACIÓN

**Carrera: Nutrición y Dietética, Mención en Gestión y Calidad**
**Unidad responsable: Departamento de Inglés**
**Nombre: Inglés II**
**Código: ING129**
**Periodo: 3º Semestre**
**Área de Conocimiento UNESCO: Área Humanidades y Artes - Sub Área Humanidades (N° 22)**

| Requisito para cursar: | Requisitos previos: | Co - Requisitos: |
|---|---|---|
| ING239 Inglés III | ING119 Inglés I | No tiene. |

## II.- CARGA ACADÉMICA

| Tipo de Actividad | SCT (horas cronológicas) | |
|---|---|---|
| | Teóricas | Personal |
| Teórico | 4,5 | 4,5 |
| Ayudantía | | |
| Laboratorio | | |
| Taller | | |
| Terreno | | |
| Clínica | | |
| **Total horas dedicación semanal** | **9** | |
| **Créditos** | **5** | |

## III.- DESCRIPCIÓN

Curso de carácter práctico, que sienta las bases para la adquisición de las competencias lingüísticas del nivel A1+ del Marco Común Europeo de las Lenguas. En este contexto, esta asignatura tributa al perfil de egreso en el Ámbito de Educación General e Inglés, específicamente al resultado de aprendizaje "Desarrollar habilidades comunicativas en el idioma inglés, para desenvolverse en situaciones cotidianas, laborales y académicas".

Al finalizar el curso, el estudiante será capaz de comunicarse efectiva y naturalmente, en forma oral y escrita, en ámbitos de la vida diaria, desde el contexto personal hasta los entornos más cercanos, refiriéndose al presente, pasado y futuro, usando una escritura, pronunciación y entonación adecuadas.

Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

UNIVERSIDAD NACIONAL AUSTRAL DE CHILE

Universidad Andrés Bello

| IV.- APRENDIZAJES ESPERADOS | V.- CONTENIDOS |
|---|---|
| 1. Dar efectivamente información de amigos utilizando estructuras a un nivel intermedio, ya sea en forma oral o escrita. | **UNIDAD I: "MAKING FRIENDS"**<br>• "Ask questions to get to know your classmates"<br>• "Talk about yourself, your family, and your favorite things"<br>• "Show you have something in common". |
| 2. Comunicar efectivamente información de intereses o hobbies utilizando estructuras a un nivel intermedio, ya sea en forma oral o escrita. | **UNIDAD II: "INTERESTS"**<br>• "Ask about people's interests and hobbies"<br>• "Talk about your interests, hobbies and taste in music". |
| 3. Expresar efectivamente información sobre salud, describir problemas de salud en general utilizando estructuras a un nivel intermedio, ya sea en forma oral o escrita. | **UNIDAD III: "HEALTH"**<br>• "Talk about how to stay healthy"<br>• "Describe common health problems"<br>• "Talk about what you do when you have a health problem" |
| 4. Relatar efectivamente celebraciones utilizando estructuras a un nivel intermedio, ya sea en forma oral o escrita. | **UNIDAD IV: "CELEBRATIONS"**<br>• "Talk about birthdays, celebrations, and favorite holidays"<br>• "Describe how you celebrate special days"<br>• "Talk about plans and predictions" |
| 5. Conversar acerca de recuerdos de la niñez utilizando estructuras a un nivel intermedio, ya sea en forma oral o escrita. | **UNIDAD V: "GROWING UP"**<br>• "Talk about life events and memories of growing up"<br>• "Talk about school and your teenage years" |
| 6. Expresar efectivamente información relacionada con direcciones utilizando estructuras a un nivel intermedio, ya sea en forma oral o escrita. | **UNIDAD VI: "AROUND TOWN"**<br>• "Ask and answer questions about places in a town"<br>• "Give directions"<br>• "Offer help and ask for directions"<br>• "Talk about stores and favorite places in your town" |

Dirección General de Docencia Vicerectoría Académica

UNIVERSIDAD NACIONAL ANDRÉS BELLO COORDINADOR DOCENTE CHILE

| | |
|---|---|
| 7. Comunicar efectivamente información relacionada con diferentes tipos de viaje utilizando estructuras básicas que permitan dar consejos simples, sugerencias básicas, ya sea en forma oral o escrita. | **UNIDAD VII: "GOING AWAY"**<br>• Giving advice and make suggestions. Infinitives for reasons, It´s + adjective + to...<br>• Talk about travel and vacations. Things to take on different kinds of trips. |
| 8. Describir efectivamente objetos en una casa utilizando estructuras básicas, ya sea en forma oral o escrita. | **UNIDAD VIII: "AT HOME"**<br>• Identify objects. Order of adjectives, possessive pronouns, location expressions after pronouns and nouns.<br>• Talk about home habits and evening routines. |
| 9. Relatar efectivamente experiencias y anécdotas del pasado utilizando estructuras básicas, ya sea en forma oral o escrita. | **UNIDAD IX: "THINGS HAPPEN"**<br>• Tell anecdotes about things that went wrong. Past continuous statements and questions.<br>• Talk about accidents. Reflexive pronouns. |
| 10. Expresar efectivamente sus preferencias en relación a distintas formas de comunicación utilizando estructuras comparativas básicas, ya sea en forma oral o escrita. | **UNIDAD X: "COMMUNICATION"**<br>• Talk about different ways of communicating. Comparative adjectives.<br>• Compare ways of keeping in touch. More, less and fewer. |
| 11. Comunicar efectivamente impresiones sobre personas mediante la descripción de apariencia utilizando estructuras básicas para describir e identificar a alguien, ya sea en forma oral o escrita. | **UNIDAD XI: "APPEARANCES"**<br>• Describe people´s appearances. Questions and answers to describe people.<br>• Identify people. Have got, phrases with verb + -ing and prepositions to identify people. |
| 12. Expresar ideas y opiniones sobre planes y proyectos futuros utilizando estructuras básicas que indican distintos niveles de certeza e incertidumbre respecto al futuro, ya sea en forma oral o escrita. | **UNIDAD XII: "LOOKING AHEAD"**<br>• Talk about the future. Future with will, may and might. |

Dirección General de Docencia
Vicerectoría Académica

Universidad Andrés Bello

| | |
|---|---|
| | • Talk about plans and organizing events. Present continuous and going to for the future. |

## VI.- HABILIDADES TRANSVERSALES

La asignatura de inglés II contribuye a desarrollar las habilidades transversales de comunicación oral y escrita en el idioma inglés, además de la utilización de herramientas web 2.0 que permiten el acceso y uso de la información.

## VII.- MODALIDAD DIDÁCTICA Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN

La asignatura de Inglés II contempla una metodología activo-participativa, con el apoyo de herramientas tecnológicas a través de actividades teórico-prácticas, las cuales consideran: lectura y audición de textos originales, trabajo colaborativo, juego de roles, exposiciones y actividades basadas en cumplimiento de tareas.

La evaluación de los resultados esperados en la asignatura de Ingles II contempla pruebas escritas y orales. Además, se evaluará el trabajo desarrollado en las diversas herramientas de la plataforma online.

## VIII.- CONDICIONES DE APROBACIÓN

A. Se entenderá por calificación final, el promedio ponderado de la nota de presentación y la nota del examen, considerando un 70% de la nota de presentación y un 30% de la nota de examen. La eliminación parcial de una calificación al semestre, la que será reemplazada por el examen no aplica al Departamento de Inglés. (Art 35°, Reglamento del Alumno de Pregrado UNAB/ Reglamento Interno Departamento de Inglés).

B. La asistencia exigida a las actividades lectivas será de un 75%, para toda asignatura de primer, segundo año y superiores de cualquier programa o carrera.
El alumno de **primer, segundo año y superiores** que no cumpliere con la asistencia mínima establecida, no tendrá derecho a presentarse a examen y este último será calificado con la nota 1.0 (uno coma cero).

(Art 41°, Reglamento del Alumno de Pregrado UNAB/Reglamento Interno Departamento de Inglés).

C. La asistencia a pruebas, exámenes, controles, exposiciones u otras actividades de evaluación programadas, será obligatoria para los alumnos y su incumplimiento significará hacerse acreedor a la nota 1.0 (uno coma cero).

Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

Sí la inasistencia se debiere a razones de salud u otras de fuerza mayor, se deberá justificar dentro de un plazo no superior de tres días desde la fecha de la evaluación. (Art 42°, Reglamento del Alumno de Pregrado UNAB).

D. Puntualidad a clases. Si llega más de 10 minutos atrasados, se espera al próximo módulo.
   - Exigencia de 60% para obtener nota 4,0.
   - Nota eximición es 6,0 (seis coma cero)
   - ***Es responsabilidad de los alumnos revisar periódicamente la Intranet e imprimir, si fuese necesario, el material subido por el docente a cargo del curso.***

## IX.- BIBLIOGRAFÍA

**Obligatoria:**


- McCarthy, Michael et al. Touchstone 2 Student's Book. New York: Cambridge University Press, 2005.


**Complementaria:**


- Murphy, Raymond. Essential Grammar in Use. Great Britain: Cambridge University Press, 1997.
- Steiner, Roger J. Simon and Schuster's International Spanish/English Dictionary. 2nd ed. New York: John Wiley & Sons, 1997.


## X.- CORRESPONDENCIA CRÉDITOS UNAB

| Presencial | | | | | | Personal | Créditos UNAB |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Teórico | Ayudantía | Laboratorio | Taller | Terreno | Clínico | | |
| 6 | | | | | | 6 | 12 |

Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

UNIVERSIDAD NACIONAL ANDRÉS BELLO CHILE

Universidad Andrés Bello

## I.- IDENTIFICACIÓN

**Carrera: Nutrición y Dietética, Mención en Gestión y Calidad**
**Unidad responsable: Facultad de Medicina**
**Nombre: Bromatología y Tecnología de los Alimentos**
**Código: NUYD041**
**Periodo: 4º Semestre**
**Área de Conocimiento UNESCO: Área Salud y Servicios Sociales - Sub Área Medicina (N° 72)**

| Requisito para cursar: | Requisitos previos: | Co - Requisitos: |
|---|---|---|
| NUYD064 Alimentación Institucional I. | NUYD031 Técnicas Dietéticas.<br>NUYD033 Higiene y Control de los Alimentos. | No tiene. |

## II.- CARGA ACADÉMICA

| Tipo de Actividad | SCT (horas cronológicas) | |
|---|---|---|
| | Directas | Personal |
| Teórico | 2,25 | 7,5 |
| Ayudantía | | |
| Laboratorio | 1,5 | |
| Taller | | |
| Terreno | | |
| Clínico | | |
| **Total horas dedicación semanal** | **11,25** | |
| **Créditos** | **7** | |

## III.- DESCRIPCIÓN

Asignatura que tributa al perfil de egreso, a través del ámbito II: "Alimentación institucional e innovación alimentaria", específicamente al resultado de aprendizaje:

RA03: Participar en la elaboración de productos alimentarios innovadores y saludables enfocados a cubrir necesidades alimentarias nutricionales de diversos grupos de personas.

Corresponde a la formación de ciencias fundamentales y transversales de la carrera, otorgando las bases y cimientos conceptuales para el desarrollo de los conocimientos y las habilidades que debe poseer el futuro egresado.

Al finalizar el curso, los estudiantes serán capaces de relacionar composición de los alimentos con los procesos tecnológicos aplicados en ellos y los cambios en sus características sensoriales.

Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

| IV.- APRENDIZAJES ESPERADOS | V.- CONTENIDOS |
|---|---|
| • Aplicar bases de datos de composición de alimentos según la legislación nacional y al comercio internacional. | **UNIDAD I: LEYES Y REGLAMENTOS NACIONALES Y BASES INTERNACIONALES DE LEGISLACIÓN**<br>• Contenido 1. Código Sanitario y Reglamento Sanitario.<br>• Contenido 2. Rotulación y etiquetado nutricional. Bases teóricas y prácticas.<br>• Contenido 3. CODEX ALIMENTARIUS y legislaciones internacionales.<br>• Contenido 4. Tablas de composición de alimentos, su uso, su obtención y validez de datos. |
| • Aplicar los principios básicos de la evaluación sensorial de alimentos y su uso tanto en el desarrollo de alimentos como en la evaluación de calidad de éstos. | **UNIDAD II: EVALUACIÓN SENSORIAL**<br>• Contenido 1. Principios y conceptos generales de evaluación sensorial.<br>• Contenido 2. Pruebas en evaluación sensorial, aplicación y evaluación de resultados.<br>• Aplicación en industria alimentaria. |
| • Identificar distintos procesos tecnológicos generales usados en la industria alimentaria | **UNIDAD III: PROCESOS TECNOLÓGICOS EN INDUSTRIA ALIMENTARIA**<br>• Contenido 1. Procesos Tecnológicos de altas temperaturas, Pasteurización UHT, HTST, Esterilización, Escaldado.<br>• Contenido 2. Procesos Tecnológicos a Bajas temperaturas, Refrigeración, Congelación IQF, Criodesecación.<br>• Contenido 3. Procesos Tecnológicos relacionados con la disminución de la Aw, Humedad, cambios de pH y Fermentación.<br>• Contenido 4. Procesos Tecnológicos Emergentes: Liofilización, Altas presiones, Pulsos eléctricos, Irradiación de alimentos, Alimentos Genéticamente Modificados.<br>• Contenido 5. Tecnologías de productos aplicados a alimentos marinos, cárneos, lácteos y vegetales. |

Dirección General de Docencia Vicerectoría Académica
UNIVERSIDAD NACIONAL ANDRÉS BELLO CHILE

| | |
|---|---|
| | • Contenido 6. Sistemas de envasados y envases. |

## VI.- HABILIDADES TRANSVERSALES

El curso tributa el desarrollo de las siguientes habilidades transversales: Razonamiento científico y cuantitativo.

## VII.- MODALIDAD DIDÁCTICA Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN

Considerando los aprendizajes esperados que aborda el curso, se recomienda la utilización de clases teóricas y prácticas como metodología docente. Además se sugiere implementar método expositivo y de resolución de ejercicios como métodos de enseñanza - aprendizaje. Para evaluar el logro de los aprendizajes esperados, se propone el uso de Pruebas de respuesta corta, pruebas objetivas y de desarrollo.

## VIII.- CONDICIONES DE APROBACIÓN

A. La nota mínima para eximirse del examen final es 5.8.
B. La asistencia a talleres es de un 100%, en caso de inasistencias no justificadas dentro del plazo correspondiente en la carrera, el estudiante reprobará la asignatura de manera automática. Si se reprueba el taller se reprueba automáticamente la asignatura independiente de la nota de teoría.
C. Cualquier inasistencia a una evaluación deberá ser justificada mediante certificado médico u otro siguiendo la normativa del reglamento de pre grado de la universidad, de lo contrario se calificará con nota mínima.
D. Cualquier tipo de plagio será evaluado inapelablemente con nota mínima 1.0.
E. El curso está regulado, por el Reglamento del Alumno de Pregrado vigente.

## IX.- BIBLIOGRAFÍA


**Obligatoria:**

- Fellow Meter, "Tecnología del procesado de los alimentos: Principios y Práctica". Celesa, 2007
- Greenfield H., "Datos de composición de alimentos". Segunda edición. FAO 2003
- Ansaldua-Morales A. "Evaluación sensorial de los alimentos en la teoría y la práctica". Editorial Acribia 2003

**Complementaria:**

- Técnicas de Laboratorio para análisis de alimentos: Pearson.D.: Editorial Acribia. 1986.
- Fennema, Owen. (2010) "Química de los Alimentos" Editorial Acribia España.
- Mendoza E. "Bromatología: composición y propiedades de alimentos". Editorial Mc Graw-Hill. 2010.



Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

UNIVERSIDAD NACIONAL ANDRÉS BELLO DECANO UNIVERSIDAD CHILE

## X.- CORRESPONDENCIA CRÉDITOS UNAB

| Presencial | | | | | | Personal | Créditos UNAB |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Teórico | Ayudantía | Laboratorio | Taller | Terreno | Clínico | | |
| 3 | | 2 | | | | 10 | 15 |

Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

Universidad Andrés Bello

## I.- IDENTIFICACIÓN

**Carrera: Nutrición y Dietética, Mención en Gestión y Calidad**
**Unidad responsable: Facultad de Medicina**
**Nombre: Fisiopatología General y de Sistemas II**
**Código: NUYD042**
**Periodo: 4º Semestre**
**Área de Conocimiento UNESCO: Área Salud y Servicios Sociales - Sub Área Medicina (N° 72)**

| Requisito para cursar: | Requisitos previos: | Co - Requisitos: |
|---|---|---|
| NUYD052 Evaluación Nutricional en el Ciclo Vital.<br>NUYD053 Nutrición y Alimentación en el Ciclo Vital. | NUYD 032 Fisiopatología General y de Sistemas I. | No tiene. |

## II.- CARGA ACADÉMICA

| Tipo de Actividad | SCT (horas cronológicas) | |
|---|---|---|
| | Directas | Personal |
| Teórico | 2,25 | 5,25 |
| Ayudantía | | |
| Laboratorio | | |
| Taller | 1,5 | |
| Terreno | | |
| Clínico | | |
| **Total horas dedicación semanal** | **9** | |
| **Créditos** | **5** | |

## III.- DESCRIPCIÓN

Esta asignatura tributa al ámbito I del perfil de egreso: "Nutrición Clínica y Comunitaria", específicamente al siguiente resultado de aprendizaje:

RA02: Establecer el manejo alimentario nutricional en comunidades e individuos sanos y enfermos, durante todo el ciclo vital, considerando normativas nacionales e internacionales vigentes, evidencias científicas y avances tecnológicos.

Corresponde a la formación de ciencias fundamentales y transversales de la carrera, y corresponde a la continuación de la asignatura de Fisiopatología General y de Sistemas I las cuales

Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

otorgan las bases y cimientos conceptuales para el desarrollo de los conocimientos y las habilidades que debe poseer el futuro egresado.

Al finalizar el curso los estudiantes serán capaces de comprender los conceptos generales de la fisiología de los distintos sistemas y usar este conocimiento para integrar, razonar y discutir las bases de los procesos fisiopatológicos.

| IV.- APRENDIZAJES ESPERADOS | V.- CONTENIDOS |
|---|---|
| 1. Reconocer el funcionamiento del sistema renal y enfermedades asociadas. | **UNIDAD I: FISIOLOGÍA Y FISIOPATOLOGÍA DEL SISTEMA RENAL**<br>• Organización del sistema renal.<br>• Mecanismos de formación de la orina.<br>• Filtración glomerular y nefropatías glomerulares.<br>• Función tubular y nefropatía tubulares.<br>• Balance sodio y potasio.<br>• Alteraciones equilibrio ácido-base.<br>• Criterios diagnósticos y fisiopatología de la enfermedad renal aguda y crónica. |
| 2. Reconocer el funcionamiento hepático y enfermedades asociadas. | **UNIDAD II: FISIOLOGÍA Y FISIOPATOLOGÍA HEPÁTICA**<br>• Anatomía hepática.<br>• Fisiología hepática en regulación del metabolismo energético, y macronutrientes.<br>• Control de glicemia.<br>• Disfunción hepática: cirrosis e hipertensión portal.<br>• Mecanismos celulares de disfunción hepática y respuesta inflamatoria.<br>• Fisiopatología de la hepatitis viral, alcohólica e hígado graso alcohólico, hígado graso no alcohólico.<br>• Rol del hígado en malnutrición por deficiencia: cuerpos cetónicos. |
| 3. Analizar los procesos asociados a la fisiopatología de la diabetes. | **UNIDAD III: FISIOPATOLOGÍA DE DIABETES**<br>• Criterios diagnósticos y fisiopatología en alteraciones en el metabolismo de la |

Dirección General de Docencia Vicerectoría Académica

| | |
|---|---|
| | glucosa: Resistencia a la insulina e intolerancia a la glucosa.<br>• Criterios diagnósticos y fisiopatología de la Diabetes Mellitus Tipo I y II.<br>• Criterios diagnósticos y fisiopatología de la Diabetes Gestacional.<br>• Criterios diagnósticos y fisiopatología de otros tipos específicos de diabetes. |
| 4. Analizar los procesos asociados a la fisiopatología de la obesidad. | **UNIDAD IV: FISIOPATOLOGÍA DE OBESIDAD Y SÍNDROME METABÓLICO**<br>• Definiciones y criterios diagnósticos de obesidad y síndrome metabólico.<br>• La obesidad como un problema de balance energético.<br>• Cambios conductuales asociados a obesidad.<br>• Adaptaciones fisiopatológicas en obesidad.<br>• Alteraciones neuronales en obesidad.<br>• Inflamación del tejido adiposo como concepto central en síndrome metabólico. |
| 5. Reconocer los procesos asociados a malnutrición por déficit, síndrome de realimentación y fisiopatología de anorexia nerviosa y bulimia | **UNIDAD V: FISIOPATOLOGÍA DE MALNUTRICIÓN POR DEFICIENCIA, SÍNDROME DE REALIMENTACIÓN, ANOREXIA NERVIOSA Y BULIMIA**<br>• Adaptaciones metabólicas y malnutrición por deficiencia.<br>• Criterios diagnósticos y fisiopatología de síndrome de realimentación.<br>• Criterios diagnósticos y fisiopatología de anorexia nerviosa y bulimia. |
| 6. Reconocer el funcionamiento del sistema digestivo y enfermedades asociadas. | **UNIDAD VI: FISIOLOGÍA Y FISIOPATOLOGÍA DEL SISTEMA DIGESTIVO**<br>• Organización del sistema digestivo.<br>• Motilidad y secreciones gastrointestinales.<br>• Digestión y absorción de nutrientes. |

Dirección General de Docencia Vicerectoría Académica
UNIVERSIDAD NACIONAL ANDRÉS BELLO DIRECCIÓN GENERAL DE DOCENCIA CHILE

| | |
|---|---|
| | • Fisiología y fisiopatología de la flora intestinal.<br>• Cólera y fisiopatología de diarrea aguda y crónica.<br>• Criterios diagnósticos y fisiopatología de las enfermedades digestivas altas y bajas de relevancia nutricional. |
| 7. Reconocer el funcionamiento del sistema respiratorio y enfermedades asociadas. | **UNIDAD VII: FISIOLOGÍA Y FISIOPATOLOGÍA DEL SISTEMA RESPIRATORIO**<br>• Función, mecánica respiratoria y ventilación pulmonar<br>• Trastornos ventilatorios obstructivos/restrictivos<br>• Trastornos del control de la respiración<br>• Difusión y transporte de gases<br>• Trastornos del intercambio gaseoso y perfusión pulmonar<br>• Criterios diagnósticos y fisiopatología de la insuficiencia respiratoria aguda y crónica |

## VI.- HABILIDADES TRANSVERSALES

El curso tributa el desarrollo de las siguientes habilidades transversales: Pensamiento analítico y crítico.

## VII.- MODALIDAD DIDÁCTICA Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN

Considerando los aprendizajes esperados que aborda el curso, se recomienda la utilización de clases teóricas, seminarios, talleres y trabajo en grupo como metodología docente. Además se sugiere implementar estudio de casos clínicos y resolución de ejercicios y problemas como métodos de enseñanza - aprendizaje. Para evaluar el logro de los aprendizajes esperados, se propone el uso de pruebas de respuesta larga, pruebas orales, trabajos y proyectos e informes.

## VIII.- CONDICIONES DE APROBACIÓN

A. La nota mínima para eximirse del examen final es 5.8.
B. La asistencia a talleres es de un 100%, en caso de inasistencias no justificadas dentro del plazo correspondiente en la carrera, el estudiante reprobará la asignatura de manera automática. Si se reprueba el taller se reprueba automáticamente la asignatura independiente de la nota de teoría.
C. Cualquier inasistencia a una evaluación deberá ser justificada mediante certificado médico u otro siguiendo la normativa del reglamento de pre grado de la universidad, de lo contrario se calificará con nota mínima.

Dirección General de Docencia Vicerectoría Académica

Universidad Andrés Bello

D. Cualquier tipo de plagio será evaluado inapelablemente con nota mínima 1.0.

NOTA: El curso está regulado, por el Reglamento del Alumno de Pregrado vigente.

## IX.- BIBLIOGRAFÍA

**Obligatoria:**


- Esteller M.Cordero. (1998). Fundamentos de Fisiopatología. Madrid: McGraw Hill.


**Complementaria:**


- Porth CM. (2006). Fisiopatología. Madrid: Panamericana.
- McPhee, Stephen J (2003). Fisiopatología medica una introducción a la medicina clínica. Manual moderno.
- Robbins S, Cotran R (2004). Manual de Patología Estructural y Funcional. Editorial McGraw Hill.


## X.- CORRESPONDENCIA CRÉDITOS UNAB

| Presencial | | | | | | Personal | Créditos UNAB |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Teórico | Ayudantía | Laboratorio | Taller | Terreno | Clínico | | |
| 3 | | | 2 | | | 7 | 12 |

Dirección General de Docencia Vicerectoría Académica

Universidad Nacional Andrés Bello Dirección de Docencia Chile

## I.- IDENTIFICACIÓN

**Carrera: Nutrición y Dietética, Mención en Gestión y Calidad**
**Unidad responsable: Facultad de Medicina**
**Nombre: Nutrición Humana**
**Código: NUYD043**
**Periodo: 4º Semestre**
**Área de Conocimiento UNESCO: Área Salud y Servicios Sociales - Sub Área Medicina (N° 72)**

| Requisito para cursar: | Requisitos previos: | Co - Requisitos: |
|---|---|---|
| **NUYD052 Evaluación Nutricional en el Ciclo Vital.**<br>**NUYD053 Nutrición y Alimentación en el Ciclo Vital.**<br>**SPAB303 Metodología de la Investigación.**<br>**SPAB112 Administración y Gestión en Salud.** | **NUYD032 Fisiopatología General y de Sistemas I.** | **No tiene.** |

## II.- CARGA ACADÉMICA

| Tipo de Actividad | SCT (horas cronológicas) | |
|---|---|---|
| | Directas | Personal |
| Teórico | 1,5 | 5,25 |
| Ayudantía | | |
| Laboratorio | | |
| Taller | 0,75 | |
| Terreno | | |
| Clínico | | |
| **Total horas dedicación semanal** | **7,5** | |
| **Créditos** | **5** | |

## III.- DESCRIPCIÓN

Asignatura que tributa al perfil de egreso de la carrera, a través del ámbito I: "Nutrición Clínica y Comunitaria", específicamente al resultado de aprendizaje

RA01: Diagnosticar la situación alimentario nutricional en comunidades e individuos sanos y enfermos durante todo el ciclo vital.

Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

UNIVERSIDAD NACIONAL ANDRÉS BELLO CHILE

Universidad Andrés Bello

Este curso está asociado a las asignaturas transversales de la malla curricular la cual pretende que el alumno comprenda los procesos de la nutrición humana en su rol de mantención de la salud y prevención de enfermedades.

Al finalizar el curso, los estudiantes serán capaces de integrar conceptos de gasto energético, procesos de digestión, absorción, metabolismo, excreción, deficiencia, toxicidad y funciones de macro y micronutrientes, agua y electrolitos aplicados a casos teóricos y reales.

| IV.- APRENDIZAJES ESPERADOS | V.- CONTENIDOS |
|---|---|
| 1. Estimar requerimiento de energía utilizando los diferentes componentes del gasto energético total. | **UNIDAD I: METABOLISMO ENERGÉTICO**<br>• Métodos para la estimación del gasto energético:<br>- Calorimetría directa-indirecta.<br>- Agua doblemente marcada.<br>- Fórmulas predictivas.<br>• Balance energético.<br>• Componentes del gasto energético total:<br>- Metabolismo basal.<br>- Gasto energético por actividad física.<br>- Acción térmica de los alimentos.<br>- Situaciones especiales (fisiologías o patológicos). |
| 2. Integrar los procesos de digestión, absorción, metabolismo, excreción, deficiencia, exceso y funciones de macronutrientes y fibra alimentaria aplicados a situaciones fisiológicas. | **UNIDAD II: MACRONUTRIENTES Y FIBRA ALIMENTARIA**<br>• Clasificación de macronutrientes.<br>• Integración de aspectos anátomo-funcionales del sistema digestivo aplicado a los macronutrientes y fibra alimentaria.<br>• Digestión absorción y metabolismo de macronutrientes y fibra alimentaria.<br>• Funciones de los macronutrientes y fibra alimentaria en nutrición humana.<br>• Almacenamiento y catabolismo de macronutrientes en situaciones pre o postprandial.<br>• Consecuencias del desbalance de los macronutrientes en nutrición humana. |

Dirección General de Docencia Vicerectoría Académica

UNIVERSIDAD NACIONAL ANDRÉS BELLO CHILE

| | |
|---|---|
| | • Coeficiente respiratorio.<br>• Índice y carga glicémica.<br>• Score aminoacídico y digestibilidad proteica de la dieta.<br>• Bases de requerimientos nutricionales:<br>- AMDR.<br>- Distribución molécula calórica. |
| 3. Integrar los procesos de digestión, absorción, metabolismo, excreción, deficiencia, toxicidad y funciones de micronutrientes, agua y electrolitos aplicados a situaciones fisiológicas. | **UNIDAD III: MICRONUTRIENTES, AGUA Y ELECTROLITOS.**<br>• Clasificación de micronutrientes.<br>• Integración de aspectos anátomo-funcionales del sistema digestivo aplicado a los micronutrientes, agua y electrolitos.<br>• Digestión, absorción y metabolismo de micronutrientes, agua y electrolitos.<br>• Funciones de los micronutrientes, agua y electrolitos en nutrición humana.<br>• Consecuencias del desbalance de los micronutrientes, agua y electrolitos en nutrición humana.<br>• Bases de requerimientos nutricionales:<br>- DRI (EAR, RDA, AI, UL). |

## VI.- HABILIDADES TRANSVERSALES

El curso tributa el desarrollo de las siguientes habilidades transversales: Pensamiento analítico y crítico.

## VII.- MODALIDAD DIDÁCTICA Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN

Considerando los aprendizajes esperados que aborda el curso, se recomienda la utilización de clases teóricas, seminarios y talleres, como modalidad docente. Además se sugiere implementar lección magistral y resolución de ejercicios y problemas. Para evaluar el logro de los objetivos esperados se propone el uso de pruebas objetivas y orales.

## VIII.- CONDICIONES DE APROBACIÓN

A. Tendrá derecho a eximición de examen el estudiante que obtenga una nota de presentación $\geq$ 5.8.
B. El estudiante que no obtenga una calificación $\geq$ 4.0 en las actividades prácticas (talleres, laboratorios, simulaciones clínicas y/o campos clínicos), no tendrá derecho a rendir examen, el que será calificado con nota 1.0.
C. La asistencia a actividades prácticas (talleres, laboratorios, simulaciones clínicas y/o campos clínicos) es obligatoria, pudiendo ausentarse a un máximo del 20%, lo que debe

Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

Universidad Andrés Bello

estar debidamente justificado según reglamentación vigente. Frente a inasistencia mayor, el alumno no tendrá derecho a rendir examen, el que se calificará también con nota 1.0.

D. Cualquier tipo de plagio será evaluado inapelablemente con nota mínima.
E. El curso está regulado, además, por el Reglamento del Alumno de Pregrado vigente.

## IX.- BIBLIOGRAFÍA

**Obligatoria:**


- Nutrición y Alimentación Humana. Mataix Verdú J. Ed. Océano-Ergon. 1 ª edición.2002.


**Complementaria:**


- Tratado de Nutrición. Gil, A. Ed. Médica Panamericana. 2ª edición. 2010.


## X.- CORRESPONDENCIA CRÉDITOS UNAB

| Presencial | | | | | | Personal | Créditos UNAB |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Teórico | Ayudantía | Laboratorio | Taller | Terreno | Clínico | | |
| 2 | | | 1 | | | 7 | 10 |

Dirección General de Docencia Vicerectoría Académica

## I.- IDENTIFICACIÓN

**Carrera: Nutrición y Dietética, Mención en Gestión y Calidad**
**Unidad responsable: Instituto de Salud Pública**
**Nombre: Salud Pública II**
**Código: SPAB111**
**Periodo: 4º Semestre**
**Área de Conocimiento UNESCO: Área Salud y Servicios Sociales - Sub Área Medicina (N° 72)**

| Requisito para cursar: | Requisitos previos: | Co - Requisitos: |
|---|---|---|
| SPAB303 Metodología de la Investigación.<br><br>SPAB112 Administración y Gestión en Salud. | SPAB110 Salud Pública I.<br>NUYD034 Psicología y Educación en Salud. | No tiene. |

## II.- CARGA ACADÉMICA

| Tipo de Actividad | SCT (horas cronológicas) | |
|---|---|---|
| | Directas | Personal |
| Teórico | 0,75 | 5,25 |
| Ayudantía | | |
| Laboratorio | | |
| Taller | 1,5 | |
| Terreno | | |
| Clínico | | |
| **Total horas dedicación semanal** | **7,5** | |
| **Créditos** | **5** | |

## III.- DESCRIPCIÓN

Asignatura que tributa al perfil de egreso específicamente al ámbito I: "Nutrición clínica y comunitaria", en los siguientes resultados de aprendizaje:

RA01: Diagnosticar la situación alimentario nutricional en comunidades e individuos sanos y enfermos durante todo el ciclo vital.
RA5: Participar en investigación orientada a optimizar el manejo alimentario nutricional en su área de desempeño.
La asignatura de Salud Pública II forma parte de un ciclo de programas comunes para las carreras de salud, cuyo propósito es contribuir a la formación de un profesional de la salud integral, de excelencia, con sólida base científica, humanista y social.
Al finalizar el curso los estudiantes podrán comprender el impacto de las políticas públicas en la salud y calidad de vida de las personas y analizar cómo estas inciden en la disminución de las

Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

Universidad Andrés Bello

| |
|---|
| brechas de inequidad, vulnerabilidad y desigualdad. Serán capaces de reconocer las características principales del método epidemiológico, para analizar el fenómeno salud enfermedad, en su presentación, determinantes y el impacto de las intervenciones sanitarias en un contexto colectivo y clínico. |

| IV.- APRENDIZAJES ESPERADOS | V.- CONTENIDOS |
|---|---|
| 1. **Comprender las etapas del método epidemiológico y sus aplicaciones a los problemas de salud individuales y colectivos.** | **UNIDAD I: EPIDEMIOLOGÍA**<br>• Concepto y definición de epidemiología.<br>• El método epidemiológico.<br>• Usos y campos de acción de la Epidemiología.<br>• Vigilancia en Salud Pública:<br>- Propósitos y objetivos<br>- Actividades<br>- Sistema de Vigilancia<br>- Estudio de epidemias<br>• Mediciones en Epidemiología e Indicadores de Salud:<br>- Tasas, razones y proporciones<br>- Mortalidad, morbilidad, incidencia y prevalencia. Ajuste de tasas.<br>- Otros indicadores: DALYS (Discapacity Adjusted Life Years), AVISA (Años de Vida Saludable Perdidos o Ajustados por Discapacidad), Indicadores de riesgo. |

Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

| | |
|---|---|
| 2. **Utilizar el enfoque epidemiológico para la definición y medición de la ocurrencia de los estados de salud y enfermedad de las poblaciones.** | **UNIDAD II: EPIDEMIOLOGÍA APLICADA**<br>• Medición de los fenómenos de salud y enfermedad: Medidas de Asociación y de impacto; Validez y precisión en los estudios epidemiológicos.<br>• Diseños Epidemiológicos Observacionales y Experimentales.<br>• Aspectos éticos de la investigación en epidemiología.<br>• Aplicación de la Epidemiología a las Enfermedades Transmisibles, Enfermedades No transmisibles, Situaciones Ambientales de Gestión y en Situaciones de Desastres Naturales. |
| 3. **Describir los usos de las pruebas diagnósticas, su evaluación e interpretación de resultados para las decisiones clínicas.** | **UNIDAD III: EPIDEMIOLOGÍA CLINICA**<br>• Conceptos de epidemiología clínica.<br>• Pruebas diagnósticas y Curva ROC.<br>• Búsqueda bibliográfica de información científica. |
| 4. **Describir los principios, fundamentos, estructura y desarrollo histórico de la Seguridad Social y la atención de salud, identificando los marcos legales que la sustentan.** | **UNIDAD IV: SEGURIDAD SOCIAL Y ATENCIÓN DE SALUD**<br>• Estructura y funcionamiento de la Seguridad Social y sus modelos.<br>• Definición y funciones del sistema de salud: rectoría, financiamiento, aseguramiento y provisión.<br>• Sistema de Salud Chileno: estructura y funcionamiento. Hitos relevantes de la seguridad social en Chile.<br>• Reforma de Salud: objetivos, principios e instrumentos.<br>• Desafíos actuales en el sistema de atención de salud chileno. |

## VI.- HABILIDADES TRANSVERSALES

La asignatura tributa el desarrollo de las siguientes habilidades transversales:

- Pensamiento analítico y crítico.
- Razonamiento científico y cuantitativo.
- Manejo de recursos de la información (TIC).

Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

UNIVERSIDAD NACIONAL ... CHILE

Universidad Andrés Bello

## VII.- MODALIDAD DIDÁCTICA Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN

**A. Modalidad didáctica.**

La asignatura emplea las metodologías de enseñanza que privilegian al estudiante como sujeto activo de su propio aprendizaje, con ello, se busca fortalecer la independencia intelectual y el desarrollo de pensamiento crítico. Es fundamental desarrollar instancias de intercambio de experiencias y participación de los alumnos en las diversas actividades programadas, que permitan el análisis, la reflexión, la creatividad e innovación para alcanzar objetivos propuestos en cada clase. Según la temática a tratar, se realizarán las siguientes actividades:

- Seminarios, talleres: ejercicios de análisis de caso; elaboración de informes; presentaciones individuales y/o grupales presenciales o a través del aprendizaje en línea.
- Lectura bibliográfica dirigida de documentos y búsquedas en bases de datos documentales.
- Utilización de multimedia.

**B. Procedimientos de evaluación.**

Los procedimientos de evaluación se realizarán de manera presencial u online, mediante la aplicación de los siguientes procedimientos y técnicas de evaluación:

- Pruebas objetivas.
- Pruebas de respuesta corta.
- Pruebas de respuesta larga.
- Pruebas orales.
- Trabajos y proyectos.

**Solemnes**

Se efectuarán 3 solemnes, las cuales se llevarán a cabo al término de cada Unidad Temática o en las fechas acordadas. La ponderación de cada una de ellas será de 25% de la nota final de presentación a examen.

**Entregables**

La metodología contempla la realización de nueve entregables de trabajo grupal. Esta actividad tendrá una ponderación de 25%.

**Examen final**

Si la nota de presentación a examen es superior o igual a 5.5, el estudiante podrá eximirse de la rendición del examen de la asignatura. Siempre que ninguna de las evaluaciones consideradas para el cálculo sea inferior a 4.0.

Los alumnos que no se eximan calcularán su calificación final de la siguiente manera: Nota de Presentación * 70% + Nota de Examen * 30%

## VIII.- CONDICIONES DE APROBACIÓN

**Además de lograr los requisitos académicos exigidos para aprobar la asignatura, los estudiantes deben cumplir con los siguientes requerimientos:**

- Clases teóricas: los alumnos deberán asistir al 100% de las horas dedicadas a clases teóricas.

Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica
UNIVERSIDAD NACIONAL ANDRÉS BELLO DIRECCIÓN GENERAL DE DOCENCIA CHILE

- Seminarios y/o talleres: los alumnos deben asistir al 100% de las actividades planificadas.
- Inasistencias: Las justificaciones de inasistencias a actividades obligatorias deben procesarse de acuerdo a la particularidad de cada carrera.
- Los estudiantes que falten a una prueba y que justifiquen, tendrán derecho a una prueba recuperativa de carácter acumulativa al final del semestre.

## IX.- BIBLIOGRAFÍA

**Obligatoria**


1. Hernández-Ávila, M. "Epidemiología: diseño y análisis de estudios". Madrid. Panamericana-UNAM. 2007.
2. Gordis, L. "Epidemiología". 3° ed. Madrid. Elsevier España. 2005.
3. Flecther, R., Fletcher, S. y Wagner, E. H. "Epidemiología Clínica: aspectos fundamentales". 2ª ed. Barcelona. Masson. 2002.


**Complementaria**


1. Jenicek, M. "2Epidemiología: la lógica de la Medicina Moderna". Barcelona. Masson. 1996.
2. Medina, E. "Métodos Epidemiológicos en Clínica y en Salud Pública". 3ª ed. Escuela de Salud Pública. Universidad de Chile. 1994.
3. Piédrola Gil, G. "Medicina Preventiva y Salud Pública". 10ªed. Barcelona. Masson. 2003.


## X.- CORRESPONDENCIA CRÉDITOS UNAB

| Presencial | | | | | | Personal | Créditos UNAB |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Teórico | Ayudantía | Laboratorio | Taller | Terreno | Clínico | | |
| 1 | | | 2 | | | 7 | 10 |

Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

Universidad Andrés Bello

## I.- IDENTIFICACIÓN

**Carrera: Nutrición y Dietética, Mención en Gestión y Calidad**
**Unidad responsable: Departamento de Inglés**
**Nombre: Inglés III**
**Código: ING239**
**Periodo: 4º Semestre**
**Área de Conocimiento UNESCO: Área Humanidades y Artes - Sub Área Humanidades (N° 22)**

| Requisito para cursar: | Requisitos previos: | Co - Requisitos: |
|---|---|---|
| ING249 Inglés IV | ING129 Inglés II | No tiene. |

## II.- CARGA ACADÉMICA

| Tipo de Actividad | SCT (horas cronológicas) | |
|---|---|---|
| | Teóricas | Personal |
| Teórico | 4,5 | 4,5 |
| Ayudantía | | |
| Laboratorio | | |
| Taller | | |
| Terreno | | |
| Clínica | | |
| **Total horas dedicación semanal** | 9 | |
| **Créditos** | 5 | |

## III.- DESCRIPCIÓN

Curso de carácter práctico, que sienta las bases para la adquisición de las competencias lingüísticas del nivel A1+ del Marco Común Europeo de las Lenguas. En este contexto, esta asignatura tributa al perfil de egreso en el Ámbito de Educación General e Inglés, específicamente al resultado de aprendizaje: "Desarrollar habilidades comunicativas en el idioma inglés, para desenvolverse en situaciones cotidianas, laborales y académicas".

Al finalizar el curso, el estudiante será capaz de comunicarse efectiva y naturalmente, en forma oral y escrita, en ámbitos de la vida diaria, desde el contexto personal hasta los entornos más cercanos, refiriéndose al presente, pasado y futuro, usando una escritura, pronunciación y entonación adecuadas.

Dirección General de Docencia Vicerrectoría Acadé...

| IV.- APRENDIZAJES ESPERADOS | V.- CONTENIDOS |
|---|---|
| 1. Describir aspectos de la personalidad y el comportamiento propio y de otras personas, en forma clara, utilizando estructuras intermedias, ya sea de manera oral y/o escrita. | **UNIDAD I: "THE WAY WE ARE"**<br>• Talk about people's personality and behavior.<br>• Describe friends and people you admire. |
| 2. Conversar acerca de experiencias pasadas utilizando adecuadamente estructuras de nivel intermedio, ya sea de manera oral y/o escrita. | **UNIDAD II: "EXPERIENCES"**<br>• Discuss experiences you've had<br>• Talk about your secret dreams. |
| 3. Describir lugares y maravillas del mundo utilizando estructuras intermedias, ya sea de manera oral y/o escrita. | **UNIDAD III: "WONDERS OF THE WORLD"**<br>• Talk about human wonders like buildings and structures.<br>• Describe natural wonders and features. |
| 4. Comunicar efectivamente ideas relacionadas con recuerdos y aspectos de la vida cotidiana utilizando estructuras intermedias, ya sea de manera oral y/o escrita. | **UNIDAD IV: "FAMILY LIFE"**<br>• Talk about gripes people have about family members and household rules.<br>• Talk about your memories of growing up. |
| 5. Utilizar vocabulario y expresiones de nivel intermedio, para comunicar ideas relacionadas con hábitos alimenticios y comida saludable, ya sea en forma oral y/o escrita. | **UNIDAD V: "FOOD CHOICES"**<br>• Describe eating habits.<br>• Talk about healthy eating and food preparation. |
| 6. Expresar ideas y opiniones acerca del futuro, hechos y/o predicciones, ofrecer ayuda y solución a problemas relacionados con actividades diarias, utilizando estructuras intermedias, ya sea en forma oral y/o escrita. | **UNIDAD VI: "MANAGING LIFE"**<br>• Talk about future plans, facts, predictions and schedules.<br>• Offer advice and solution to problems.<br>• Discuss phone habits. |
| 7. Comunicar efectivamente ideas y opiniones acerca de la amista y las relaciones interpersonales utilizando estructuras intermedias, ya sea en forma oral y/o escrita. | **UNIDAD VII: "RELATIONSHIPS"**<br>• Talk about friendships and relationships with neighbors.<br>• Discuss dating. |
| 8. Expresar efectivamente ideas y opiniones sobre deseos y situaciones diarias utilizando estructuras intermedias, ya sea en forma oral y/o escrita. | **UNIDAD VIII: "WHAT IF?"**<br>• Talk about how you wish your life were different and why.<br>• Discuss how to deal with everyday dilemmas. |

Dirección General de Docencia
Vicerectoría Académica

Universidad Andrés Bello

| | |
|---|---|
| 9. Conversar acerca de tecnología y dispositivos modernos utilizando estructuras intermedias, ya sea en forma oral y/o escrita. | **UNIDAD IX: "TECH SAVVY"**<br>• Discuss gadgets and technology<br>• Ask for and offer help with technology problems. |
| 10. Expresar ideas y opiniones acerca de entretención y vida social utilizando estructuras intermedias, ya sea en forma oral y/o escrita | **UNIDAD X: "WHAT'S UP?"**<br>• Discuss your social life.<br>• Talk about different kind of movies.<br>• Recommend books, movies and shows. |
| 11. Comunicar efectivamente ideas y opiniones acerca de personas, situaciones y sentimientos utilizando estructuras intermedias, ya sea en forma oral y/o escrita. | **UNIDAD XI: "IMPRESSIONS"**<br>• Speculate about people and situations.<br>• Talk about feelings and reactions. |
| 12. Expresar ideas y opiniones sobre hechos noticiosos actuales, desastres naturales y clima utilizando estructuras de nivel intermedio, ya sea en forma oral y/o escrita. | **UNIDAD XII: "IN THE NEWS"**<br>• Talk about events in the news.<br>• Talk about extreme weather and natural disasters. |

## VI.- HABILIDADES TRANSVERSALES

La asignatura de inglés III contribuye a desarrollar las habilidades transversales de comunicación oral y escrita en el idioma inglés, además de la utilización de herramientas web 2.0 que permiten el acceso y uso de la información.

## VII.- MODALIDAD DIDÁCTICA Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN

La asignatura de Inglés III contempla una metodología activo-participativa, con el apoyo de herramientas tecnológicas a través de actividades teórico-prácticas, las cuales consideran: lectura y audición de textos originales, trabajo colaborativo, juego de roles, exposiciones y actividades basadas en cumplimiento de tareas.

La evaluación de los resultados esperados en la asignatura de Ingles V contempla pruebas orales y escritas. Además, se evaluará el trabajo desarrollado en las diversas herramientas de la plataforma online.

## VIII.- CONDICIONES DE APROBACIÓN

A. Se entenderá por calificación final, el promedio ponderado de la nota de presentación y la nota del examen, considerando un 70% de la nota de presentación y un 30% de la nota de examen. La eliminación parcial de una calificación al semestre, la que será reemplazada por el examen no aplica al Departamento de Inglés. (Art 35°, Reglamento del Alumno de Pregrado UNAB/ Reglamento Interno Departamento de Inglés).
B. La asistencia exigida a las actividades lectivas será de un 75%, para toda asignatura de primer, segundo año y superiores de cualquier programa o carrera.

Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

El alumno de **primer, segundo año y superiores** que no cumpliere con la asistencia mínima establecida, no tendrá derecho a presentarse a examen y este último será calificado con la nota 1.0 (uno coma cero).
(Art 41°, Reglamento del Alumno de Pregrado UNAB/Reglamento Interno Departamento de Inglés).

C. La asistencia a pruebas, exámenes, controles, exposiciones u otras actividades de evaluación programadas, será obligatoria para los alumnos y su incumplimiento significará hacerse acreedor a la nota 1.0 (uno coma cero).
Sí la inasistencia se debiere a razones de salud u otras de fuerza mayor, se deberá justificar dentro de un plazo no superior de tres días desde la fecha de la evaluación. (Art 42°, Reglamento del Alumno de Pregrado UNAB).

D. Puntualidad a clases. Si llega más de 10 minutos atrasados, se espera al próximo módulo.
- Exigencia de 60% para obtener nota 4,0.
- Nota eximición es 6,0 (seis coma cero)
- ***Es responsabilidad de los alumnos revisar periódicamente la Intranet e imprimir, si fuese necesario, el material subido por el docente a cargo del curso.***

## IX.- BIBLIOGRAFÍA

**Obligatoria:**


- McCarthy, Michael et al. Touchstone 3 Student's Book. New York: Cambridge University Press, 2005. Unidades 1-12.


**Complementaria:**


- Murphy, Raymond. Essential Grammar in Use. Great Britain: Cambridge University Press, 1997.
- Steiner, Roger J. Simon and Schuster's International Spanish/English Dictionary. 2nd ed. New York: John Wiley & Sons, 1997.


## X.- CORRESPONDENCIA CRÉDITOS UNAB

| Presencial | | | | | | Personal | Créditos UNAB |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Teórico | Ayudantía | Laboratorio | Taller | Terreno | Clínico | | |
| 6 | | | | | | 6 | 12 |

Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

UNIVERSIDAD NACIONAL ANDRÉS BELLO DOCUMENTO CONTROLADO CHILE

Universidad Andrés Bello

## I. IDENTIFICACIÓN

**Carrera: Nutrición y Dietética, Mención en Gestión y Calidad**
**Unidad responsable: Dirección de Educación General**
**Nombre: Razonamiento Científico y Tecnologías de la Información**
**Código: CEGCT12**
**Periodo: Cuarto Semestre**
**Área de Conocimiento UNESCO: Área Humanidades y Artes - Sub Área Humanidades (22)**

| Requisito para cursar: | Requisitos previos: | Co - Requisitos: No tiene |
|---|---|---|
| CEGPC13 Pensamiento Crítico | CEGHC11 Habilidades Comunicativas | |

## II. CARGA ACADÉMICA

| Tipo de Actividad | SCT (horas cronológicas) | |
|---|---|---|
| | Directas | Personal |
| Teórico | | |
| Ayudantía | | |
| Laboratorio | | |
| Taller | 2,25 | 2,25 |
| Terreno | | |
| Clínico | | |
| Total horas dedicación semanal | 4,5 | |
| Créditos | 3 | |

## III. DESCRIPCIÓN

La dimensión de Razonamiento Científico (RC) está orientada a la estimulación de la curiosidad científica, la búsqueda de respuestas comprobables a través del método científico, a fomentar la creatividad y la innovación para el desarrollo del conocimiento práctico, lo que redundará en el mejoramiento de la calidad del estudiante que egresa de la UNAB.

Su formación contempla el desarrollo del Resultado de Aprendizaje de Formación General 03 "Elaborar un proyecto de investigación con sus respectivas consideraciones éticas, de acuerdo a enfoques metodológicos cuantitativos y/o cualitativos reconocidos por su área disciplinar, utilizando de forma eficaz las tecnologías de la información". Lo anterior se enmarca en el programa de Educación general de la UNAB que tiene por objetivo, dotar a los estudiantes de habilidades de formación transferibles a cualquier área disciplinar.

Al finalizar la asignatura, el estudiante será capaz de diseñar un anteproyecto, utilizando las herramientas del método cualitativo y/o cuantitativo, pertinentes a su problema de investigación. Además, desarrollará el uso de tecnológicas básicas (buscadores, discos virtuales, planillas de

Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

cálculo, editores de textos, herramientas de recopilación de información, canales de publicación y sistematización de las redes sociales), para enfrentar las necesidades planteadas por su carrera en cuanto a la investigación.

| IV. APRENDIZAJES ESPERADOS | V. CONTENIDOS |
|---|---|
| AE 1.- Identificar la naturaleza de la investigación y sus implicancias en la toma de decisiones profesionales, utilizando recursos de búsqueda y bases de datos que validen el problema de estudio.<br><br>AE 2.- Elaborar un anteproyecto que responda a una problemática, utilizando los recursos de la metodología cuantitativa tales como estimación de muestra, recogida, tabulación y análisis de datos.<br><br>AE 3.- Elaborar un anteproyecto que responda a una problemática que requiera de la intervención metodológica cualitativa, utilizando recursos de recogida de antecedentes, discriminando las mejores opciones de levantamiento de información. | **UNIDAD I: NATURALEZA DE LA INVESTIGACIÓN EN EL CONTEXTO DE LA CREACIÓN DE IDEAS.**<br><br>A) De la curiosidad a la investigación:<br>-Arte de Preguntar.<br>-Problematización.<br>-Fundamentación.<br>-Búsqueda de bases de datos (Ebsco, Eric, Academic premier etc.).<br>-Revisión estado del arte (revistas indexadas, tesis, publicaciones, formato APA).<br>B) Comparación entre los tipos de Investigación: investigación cuantitativa e Investigación cualitativa.<br><br>**UNIDAD II: LA INVESTIGACIÓN CUANTITATIVA**<br><br>- Características de la investigación cuantitativa.<br>- Ventajas y desventajas de la investigación cuantitativa.<br>- Raciocinio deductivo y generalización de la investigación cuantitativa.<br>- Planteamiento de problema<br>- Formulación de hipótesis<br>- Recogida de datos<br>- Análisis de resultados (Excel, spss)<br><br>**UNIDAD III: LA INVESTIGACIÓN CUALITATIVA**<br><br>Características y clasificación de la investigación cualitativa.<br>- El investigador como instrumento de generación y recogida de datos (reflexividad del investigador). |

Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

| | |
|---|---|
| | - Ventajas y desventajas de la investigación cualitativa.<br>- Formulación de preguntas de investigación.<br>- Fundamentación de la investigación.<br>- Recogida de información.<br>- Entrevistas, focus group, cuestionarios (trabajo con software).<br>- Introducción al estudio de casos.<br>- Interpretación.<br>- Presentación de resultados. (publicación, presentaciones prezi y ppt). |

## VI. HABILIDADES TRANSVERSALES

A. Comunicación oral y escrita
B. Pensamiento analítico y crítico

## VII. MODALIDAD DIDÁCTICA Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN

A. El curso incorpora metodologías activas para el desarrollo de los aprendizajes esperados, combinando talleres individuales y grupales con la elaboración de portafolio de lecturas. El profesor, como facilitador, apoya a los estudiantes mediante la generación de los recursos conceptuales.
B. La asignatura se fundamenta en una metodología de proyectos que plantea alternativas innovadoras que incentivan al estudiante a ejecutar tareas prácticas, promoviendo, en lo posible, la interdisciplinariedad.

## VIII. CONDICIONES DE APROBACIÓN

A. El curso contempla evaluaciones del proceso, de carácter sumativo, que ponderan un 70% de la nota final, y que representan el promedio de las evaluaciones clase a clase, más un examen final, que pondera 30%.
B. Para aprobar el curso, se exige un 75% de asistencia.
C. No se podrá recuperar más de 1 nota, y deberá ser debidamente justificada. La nota del examen no reemplaza ninguna nota parcial.
D. Deben rendir examen los estudiantes que tengan un promedio final inferior a 5.5.

## IX. BIBLIOGRAFÍA

**Obligatoria:**


- Bunge, M. (1997), *La ciencia, su método y su filosofía*. Buenos Aires, Argentina. Ed Sudamericana.
- Hernández Sampieri, Roberto, Fernández Collado, Carlos, Baptista Lucio, Pilar. (2003) *Metodología de la investigación*. Tercera Edición, Editorial McGraw Hill, ISBN 9789701036327


Dirección General de Docencia Vicerectoría Académica

- Polit DF, Hungler BP. (2000), *Diseño y métodos en la investigación cualitativa*. México. En: Polit DF, Hungler BP. Investigación científica en ciencias de la salud. 6ª ed. México: McGraw- Hill Interamericana. P. 231-247.

**Complementaria:**

- Curcio Borrero, Carmen Lucía. (2002) *Investigación Cuantitativa: una perspectiva epistemológica y metodológica*. Editorial Kinesis. ISBN 9789589401637
- Quirós, Fernando. (1998) *Introducción a la estructura real de la información*. Editorial Eudema. ISBN 9788477540267 (Campus Creativo)
- Zorrilla, Santiago. (1997) *Metodología de la investigación*, Editorial McGraw-Hill. ISBN 9789701016213. (República)

## X. CORRESPONDENCIA CRÉDITOS UNAB

| Presencial | | | | | Personal | Créditos UNAB |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Teórico | Ayudantía | Laboratorio | Taller | Terreno | | |
| | | | 3 | | 3 | 6 |

Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

Universidad Andrés Bello

## I.- IDENTIFICACIÓN

**Carrera: Nutrición y Dietética, Mención en Gestión y Calidad**
**Unidad responsable: Facultad de Medicina**
**Nombre: Educación en Alimentación y Nutrición**
**Código: NUYD051**
**Periodo: 5º Semestre**
**Área de Conocimiento UNESCO: Área Salud y Servicios Sociales - Sub Área Medicina (N° 72)**

| Requisito para cursar: | Requisitos previos: | Co - Requisitos: |
|---|---|---|
| NUYD066 Integrado de Nutrición y Alimentación I. | NUYD034 Psicología y Educación en Salud. | No tiene. |

## II.- CARGA ACADÉMICA

| Tipo de Actividad | SCT (horas cronológicas) | |
|---|---|---|
| | Directas | Personal |
| Teórico | 1,5 | 7,5 |
| Ayudantía | | |
| Laboratorio | | |
| Taller | 0,75 | |
| Terreno | 0,75 | |
| Clínico | | |
| **Total horas dedicación semanal** | **10,5** | |
| **Créditos** | **6** | |

## III.- DESCRIPCIÓN

Este curso tributa al ámbito I del Perfil de Egreso: "Nutrición Clínica y Comunitaria", específicamente al resultado de aprendizaje:

RA04: Implementar medidas de promoción de hábitos alimentarios saludables y prevención de enfermedades asociadas a la alimentación y nutrición en comunidades e individuos sanos y enfermos durante todo el ciclo vital.

Al finalizar el curso, los estudiantes serán capaces de diseñar, ejecutar y evaluar un programa de educación en alimentación y nutrición.

| IV.- APRENDIZAJES ESPERADOS | V.- CONTENIDOS |
|---|---|

Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

| | |
|---|---|
| 1. Justificar la educación en alimentación y nutrición como una estrategia indispensable de promoción y prevención en individuos sanos y enfermos durante todo el ciclo vital. | **UNIDAD I: EDUCACIÓN EN ALIMENTACION Y NUTRICIÓN Y SU RELACIÓN CON SALUD Y EL CONTEXTO SOCIOCULTURAL**<br>• Fundamentos, enfoques y desafíos de la Educación en Alimentación y Nutrición: contexto epidemiológico nacional e internacional.<br>• Estrategias de educación en nutrición para la acción.<br>• Teoría y modelos de cambio de comportamiento aplicables en educación en nutrición.<br>• Comunicación y Marketing social. |
| 2. Diseñar un programa educativo en alimentación y nutrición para un grupo de individuos insertos en una comunidad. | **UNIDAD II: INTERVENCIONES EDUCATIVAS EN ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN**<br>• Diagnóstico educativo.<br>• Objetivos educacionales.<br>• Elaboración de matriz de unidad didáctica.<br>• Elaboración de material didáctico y mensajes educativos.<br>• Diseño de indicadores educativos. |
| 3. Ejecutar intervenciones educativas en alimentación y nutrición a un grupo de individuos insertos en una comunidad. | **UNIDAD III: APLICACIÓN DE INTERVENCIONES EDUCATIVAS EN ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN**<br>• Proceso de aplicación de unidades didáctica proceso de evaluación (diagnóstica, de proceso y de resultados).<br>• Reformulación de programas Educativos.<br>• Evaluación de indicadores. |

## VI.- HABILIDADES TRANSVERSALES

El curso tributa el desarrollo de las siguientes habilidades transversales: Responsabilidad social.

## VII.- MODALIDAD DIDÁCTICA Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN

Considerando los aprendizajes esperados que aborda el curso, se recomienda la utilización de clases magistrales y aprendizajes colaborativos como metodología docente. Además, se sugiere implementar clases prácticas, estudio y trabajos en grupo como método de enseñanza-

Dirección General de Docencia Vicerectoría Académica

Universidad Andrés Bello

aprendizaje. Para evaluar el logro de los aprendizajes esperados, se propone el uso de pruebas objetivas, trabajos y proyectos.

## VIII.- CONDICIONES DE APROBACIÓN

A. Tendrá derecho a eximición de examen el estudiante que obtenga una nota de presentación > 5.8.
B. El estudiante que no obtenga una calificación > 4.0 en las actividades prácticas (talleres, laboratorios, simulaciones clínicas y/o campos clínicos), no tendrá derecho a rendir examen, el que será calificado con nota 1.0.
C. La asistencia a actividades prácticas (talleres, laboratorios, simulaciones clínicas y/o campos clínicos) es obligatoria, pudiendo ausentarse a un máximo del 20%, lo que debe estar debidamente justificado según reglamentación vigente. Frente a inasistencia mayor, el alumno no tendrá derecho a rendir examen, el que se calificará también con nota 1.0.
D. Cualquier tipo de plagio será evaluado inapelablemente con nota mínima.
E. El curso está regulado además por el Reglamento del Alumno de Pregrado vigente.

## IX.- BIBLIOGRAFÍA

**Obligatoria:**


- Cornejo Espinoza, Verónica. Cruchet M, Sylvia. "Nutrición en el ciclo vital" Santiago, Chile. Editorial Mediterráneo. 2014.


**Complementaria:**


- BERTHA YOSHIKO HIGASHIDA HIROSE. Educación para la salud (3era edición 2015). Mc Graw Hill.
- FAO /Iniciativa América Latina y Caribe sin hambre. La información, comunicación y educación en alimentación y nutrición para promover la seguridad alimentaria y nutricional en los países de América Latina y el Caribe. Roma: FAO, 2012. Disponible en: http://www.fao.org/ag/humannutrition/nutritioneducation/icean-sansalvador@166816/es/.
- Kain J., Vío F., Olivares S., Concha F., Uauy R. "Prevención de la obesidad infantil: Guía para el desarrollo de intervenciones en alimentación, nutrición y actividad Física en escuelas básicas de Chile". Inta, Universidad de Chile.
- Gobierno de Chile, Inta, Universidad de Chile, FAO: Educación en Alimentación y Nutrición para la Enseñanza Básica. Guía de Alumnos y Alumnas, Tercero y Cuarto año de Enseñanza Básica. Santiago, Chile 2003.
- Gobierno de Chile. Ley sobre Composición Nutricional de los alimentos y su publicidad, Santiago: Diario Oficial de Chile; 6 de julio 2012.
- Ministerio de Salud. Encuesta Nacional de Salud 2009-2010. Santiago: MINSAL, 2010.


Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

## X.- CORRESPONDENCIA CRÉDITOS UNAB

| Presencial | | | | | | Personal | Créditos UNAB |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Teórico | Ayudantía | Laboratorio | Taller | Terreno | Clínico | | |
| 2 | | | 1 | 1 | | 10 | 14 |

Dirección General de Docencia Vicerectoría Académica

Universidad Andrés Bello

## I.- IDENTIFICACIÓN

**Carrera: Nutrición y Dietética, Mención en Gestión y Calidad**
**Unidad responsable: Facultad de Medicina**
**Nombre: Evaluación Nutricional en el Ciclo Vital**
**Código: NUYD052**
**Periodo: 5º Semestre**
**Área de Conocimiento UNESCO: Área Salud y Servicios Sociales - Sub Área Medicina (N° 72)**

| Requisito para cursar: | Requisitos previos: | Co - Requisitos: |
|---|---|---|
| NUYD061 Dietoterapia del Adulto y Adulto Mayor.<br>NUYD062 Proyectos de Intervención Alimentario Nutricional.<br>NUYD066 Integrado de Nutrición y Alimentación I. | NUYD042 Fisiopatología General y de Sistemas II.<br>NUYD043 Nutrición Humana. | No tiene. |

## II.- CARGA ACADÉMICA

| Tipo de Actividad | SCT (horas cronológicas) | |
|---|---|---|
| | Directas | Personal |
| Teórico | 2,25 | 7,5 |
| Ayudantía | | |
| Laboratorio | 0,75 | |
| Taller | 0,75 | |
| Terreno | | |
| Clínico | 1,5 | |
| **Total horas dedicación semanal** | **12,75** | |
| **Créditos** | **8** | |

## III.- DESCRIPCIÓN

Este curso está asociado al ámbito de acción I del Perfil de Egreso: "Nutrición Clínica y Comunitaria", específicamente al resultado de aprendizaje.
RA01: Diagnosticar la situación alimentario nutricional en comunidades e individuos sanos y enfermos durante todo el ciclo vital, para esto la asignatura entregará la bases para la correcta evaluación del estado nutricional en condiciones de salud y enfermedad a través del ciclo vital.
Al finalizar el curso, los estudiantes serán capaces de evaluar y diagnosticar el estado nutricional, tanto de un individuo como de un grupo de personas considerando procesos de salud y enfermedad a lo largo de ciclo vital.

Dirección General de Docencia Vicerectoría Académica

| IV.- APRENDIZAJES ESPERADOS | V.- CONTENIDOS |
|---|---|
| 1. Identificar conceptos básicos para la evaluación nutricional a través del ciclo vital | **UNIDAD I: FUNDAMENTOS DE LA EVALUACIÓN NUTRICIONAL**<br>• Conceptos básicos.<br>• Factores determinantes del estado nutricional.<br>• Proceso, equipamiento y herramientas para la valoración del estado nutricional. |
| 2. Analizar indicadores, técnicas e instrumentos para la evaluación nutricional a través del ciclo vital. | **UNIDAD II: EVALUACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL**<br>• Anamnesis alimentaria y evaluación de la ingesta.<br>• Examen físico nutricional<br>• Indicadores bioquímicos para la evaluación del estadio nutricional.<br>• Composición Corporal<br>• Evaluación antropométrica<br>• Determinación del estado nutricional de un individuo y de una comunidad.<br>• Diagnostico nutricional. |
| 3. Diagnosticar el estado nutricional a lo largo del ciclo vital. | **UNIDAD III: EVALUACIÓN NUTRICIONAL EN EL CICLO VITAL**<br>• Embarazada y Nodriza.<br>• Recién nacido de pretérmino y de término.<br>• Lactante.<br>• Preescolar.<br>• Escolar.<br>• Adolescentes.<br>• Adulto.<br>• Adulto mayor. |
| 4. Diagnosticar el estado nutricional a lo largo del ciclo vital en situaciones especiales. | **UNIDAD IV: EVALUACIÓN NUTRICIONAL EN SITUACIONES ESPECIALES**<br>• Paciente hospitalizado.<br>• Paciente Critico.<br>• Daño neurológico. |

Dirección General de Docencia
Vicerectoría Académica

| | |
|---|---|
| | • Enfermedad Renal Crónica, hemodiálisis y peritoneo diálisis.<br>• Síndrome de Down.<br>• Obesidad y sobrepeso.<br>• Amputados.<br>• Postrados. |

## VI.- HABILIDADES TRANSVERSALES

El curso tributa el desarrollo de las siguientes habilidades transversales: Pensamiento analítico y crítico.

## VII.- MODALIDAD DIDÁCTICA Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN

Considerando los aprendizajes esperados que aborda el curso, se recomienda la utilización de clases teóricas, laboratorios y seminarios - talleres como metodología docente. Además se sugiere implementar clases magistrales y aprendizaje basado en problemas como métodos de enseñanza - aprendizaje.

Para evaluar el logro de los aprendizajes esperados, se propone el uso de pruebas objetivas, pruebas orales, informes y técnicas de observación.

## VIII.- CONDICIONES DE APROBACIÓN

A. La nota mínima para eximirse del examen final es 5.8.
B. La asistencia a talleres es de un 100%, en caso de inasistencias no justificadas dentro del plazo correspondiente en la carrera, el estudiante reprobará la asignatura de manera automática. Si se reprueba el taller se reprueba automáticamente la asignatura independiente de la nota de teoría.
C. Cualquier inasistencia a una evaluación deberá ser justificada mediante certificado médico u otro siguiendo la normativa del reglamento de pre grado de la universidad, de lo contrario se calificará con nota mínima.
D. Cualquier tipo de plagio será evaluado inapelablemente con nota mínima 1.0.
E. El curso está regulado, por el Reglamento del Alumno de Pregrado vigente.

## IX.- BIBLIOGRAFÍA

**Obligatoria:**


- Girolami, Daniel H. de, Fundamentos de Valoración Nutricional y Composición Corporal, 1° ed. Editorial el Ateneo, 2003.
- Barrera, M. Gladys, Evaluación Nutricional del Crecimiento y del Riesgo Cardiovascular y Metabólico. INTA Universidad de Chile, 2015.


**Complementaria:**

Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

- Marfell-jones M, Stewart A, Linsay Carter JE "Estándares Internacionales para la evaluación antropométrica" Publicado por Sociedad Internacional para el avance del cine antropometría ISAK, 2010.
- Ruz M, Pérez F. "Nutrición y Salud" 2°Ed. Editorial Mediterráneo, 2016.
- MINSAL, Norma Técnica para la supervisión de niños y niñas de 0 a 9 años en la Atención Primaria de Salud, 2014.
- World Health Organization, Growth reference data for 5-19 years, 2007.


NOTA: La cantidad de unidades está referida a libros, esto no impide que se incorporen otro tipo de recursos como revistas.

## X.- CORRESPONDENCIA CRÉDITOS UNAB

| Presencial | | | | | | Personal | Créditos UNAB |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Teórico | Ayudantía | Laboratorio | Taller | Terreno | Clínico | | |
| 3 | | 1 | 1 | | 2 | 10 | 17 |

Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

UNIVERSIDAD NACIONAL ANDRÉS BELLO DIRECCIÓN GENERAL DE DOCENCIA CHILE

Universidad Andrés Bello

## I.- IDENTIFICACIÓN

**Carrera: Nutrición y Dietética, Mención en Gestión y Calidad**
**Unidad responsable: Facultad de Medicina**
**Nombre: Nutrición y Alimentación en el Ciclo Vital**
**Código: NUYD053**
**Periodo: 5º Semestre**
**Área de Conocimiento UNESCO: Área Salud y Servicios Sociales - Sub Área Medicina (N° 72)**

| Requisito para cursar: | Requisitos previos: | Co - Requisitos: |
|---|---|---|
| NUYD061 Dietoterapia del Adulto y Adulto mayor.<br>FARM141 Farmacología en Nutrición.<br>NUYD064 Alimentación Institucional I.<br>NUYD066 Integrado de Nutrición y Alimentación I. | NUYD042 Fisiopatología General de Sistemas II.<br>NUYD043 Nutrición Humana. | No tiene. |

## II.- CARGA ACADÉMICA

| Tipo de Actividad | SCT (horas cronológicas) | |
|---|---|---|
| | Directas | Personal |
| Teórico | 1,5 | 7,5 |
| Ayudantía | | |
| Laboratorio | 0,75 | |
| Taller | 0,75 | |
| Terreno | | |
| Clínico | | |
| **Total horas dedicación semanal** | **10,5** | |
| **Créditos** | **6** | |

## III.- DESCRIPCIÓN

Este curso tributa al ámbito I del Perfil de Egreso: "Nutrición Clínica y Comunitaria", específicamente al resultado de aprendizaje.
RA02: Establecer el manejo alimentario nutricional en comunidades e individuos sanos y enfermos durante todo el ciclo vital, considerando normativas nacionales e internacionales vigentes, evidencias científicas y avances tecnológicos.
Al finalizar el curso, los estudiantes serán capaces de estimar requerimientos, establecer prescripción dietética y realizar planificación alimentario nutricional en individuos sanos durante

Dirección General de Docencia Vicerectoría Académica

todo el ciclo vital aplicando normativas, estándares y recomendaciones vigentes a nivel nacional e internacional.

| IV.- APRENDIZAJES ESPERADOS | V.- CONTENIDOS |
|---|---|
| • Determinar requerimientos y recomendaciones nutricionales durante el ciclo vital en individuos sanos. | **UNIDAD I: REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES**<br>• Determinantes del gasto energético durante el ciclo vital.<br>• Requerimientos y recomendaciones de macro nutrientes.<br>• Requerimientos y recomendaciones de micronutrientes.<br>• Requerimientos y recomendaciones de agua y fibra. |
| • Justificar recomendaciones alimentario nutricional durante todo el ciclo vital en individuos sanos. | **UNIDAD II: RECOMENDACIONES ALIMENTARIAS**<br>• Recomendaciones alimentario-nutricionales en la etapa de gestación y lactancia.<br>• Recomendaciones alimentario-nutricionales en el prematuro y RNT.<br>• Recomendaciones alimentario-nutricionales en el lactante y preescolar.<br>• Recomendaciones alimentario-nutricionales en el escolar y adolescente.<br>• Recomendaciones alimentario-nutricionales en el adulto.<br>• Recomendaciones alimentario-nutricionales en el adulto mayor. |
| • Desarrollar plan de manejo alimentario nutricional durante todo el ciclo vital en individuos sanos. | **UNIDAD III: PLAN DE ALIMENTACIÓN.**<br>• Enunciado del plan de alimentación.<br>• Planificación alimentario nutricional.<br>• Ejecución de la planificación alimentario nutricional.<br>• Desarrollo de pautas alimentarias.<br>• Educación en el plan de alimentación. |

Dirección General de Docencia Vicerectoría Académica

Universidad Andrés Bello

## VI.- HABILIDADES TRANSVERSALES

El curso tributa el desarrollo de las siguientes habilidades transversales: Pensamiento analítico y crítico.

## VII.- MODALIDAD DIDÁCTICA Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN

Considerando los aprendizajes esperados que aborda el curso, se recomienda la utilización de clases teóricas y clases prácticas como metodología docente. Además se sugiere implementar estudio de casos, resolución de ejercicios y problemas como métodos de enseñanza - aprendizaje.

Para evaluar el logro de los aprendizajes esperados, se propone el uso de pruebas objetivas y pruebas de desarrollo.

## VIII.- CONDICIONES DE APROBACIÓN

A. La nota mínima para eximirse del examen final es 5.8.
B. La asistencia a talleres es de un 100%, en caso de inasistencias no justificadas dentro del plazo correspondiente en la carrera, el estudiante reprobará la asignatura de manera automática. Si se reprueba el taller se reprueba automáticamente la asignatura independiente de la nota de teoría.
C. Cualquier inasistencia a una evaluación deberá ser justificada mediante certificado médico u otro siguiendo la normativa del reglamento de pre grado de la universidad, de lo contrario se calificará con nota mínima.
D. Cualquier tipo de plagio será evaluado inapelablemente con nota mínima 1.0.
E. El curso está regulado, por el Reglamento del Alumno de Pregrado vigente.

## IX.- BIBLIOGRAFÍA

**Obligatoria:**


- Cornejo Espinosa V & Cruchet Muñoz S. Nutrición en el ciclo Vital. Chile: Ed Mediterráneo.2014
- Gómez Candela C & Reus Fernandez JM (2004) Manual de recomendaciones nutricionales en paciente geriátrico. España: Editores médicos SA.


**Complementaria:**


- Ruiz M, Peréz F. Nutrición y Salud. 2° Ed. Mediterráneo, 2016.


Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

## X.- CORRESPONDENCIA CRÉDITOS UNAB

| Presencial | | | | | | Personal | Créditos UNAB |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Teórico | Ayudantía | Laboratorio | Taller | Terreno | Clínico | | |
| 2 | | 1 | 1 | | | 10 | 14 |

Dirección General de Docencia
Vicerrectoría Académica

UNIVERSIDAD NACIONAL ANDRÉS BELLO
CHILE

Universidad Andrés Bello

| I.- IDENTIFICACIÓN | | |
|---|---|---|
| **Unidad responsable: Instituto de Salud Pública**<br>**Nombre: Metodología de la Investigación**<br>**Código: SPAB303**<br>**Periodo: 5º Semestre**<br>**Área de Conocimiento UNESCO: Área Salud y Servicios Sociales - Sub Área Medicina (N° 72)** | | |
| **Requisito para cursar:**<br>**NUYD062 Proyectos de Intervención Alimentario Nutricional.** | **Requisitos previos:**<br>**SPAB111 Salud Pública II.**<br>**NUYD043 Nutrición Humana.** | **Co - Requisitos:**<br>**No tiene.** |

| II.- CARGA ACADÉMICA | | |
|---|---|---|
| **Tipo de Actividad** | **SCT (horas cronológicas)** | |
| | **Directas** | **Personal** |
| Teórico | 0,75 | 1,5 |
| Ayudantía | | |
| Laboratorio | | |
| Taller | 1,5 | |
| Terreno | | |
| Clínico | | |
| **Total horas dedicación semanal** | **3,75** | |
| **Créditos** | **2** | |

**III.- DESCRIPCIÓN**

Asignatura que tributa al perfil de egreso de la carrera a través del ámbito I: "Nutrición Clínica y Comunitaria", específicamente a los siguientes resultados de aprendizaje:
RA04: Implementar medidas de promoción de hábitos alimentarios saludables y prevención de enfermedades asociadas a la alimentación y nutrición en comunidades e individuos canos y enfermos durante todo el ciclo vital.
RA05: Participar en investigación orientada a optimizar el manejo alimentario nutricional en su área de desempeño.
La asignatura de Metodología de Investigación contribuye además al desarrollo de valores, actitudes, comportamientos, habilidades comunicacionales y desarrollo del pensamiento crítico.
Al finalizar el curso, los estudiantes serán capaces de reconocer los principales elementos de una investigación científica, podrán analizar críticamente un artículo científico y desarrollarán la capacidad de formular un proyecto de investigación.

Dirección General de Docencia Vicerectoría Académica
UNIVERSIDAD NACIONAL ANDRÉS BELLO CHILE

| IV.- APRENDIZAJES ESPERADOS | V.- CONTENIDOS |
|---|---|
| 1. Valorar la importancia de la investigación científica y el aporte de ésta para el desarrollo de la profesión. | **UNIDAD I. INTRODUCCIÓN A LA INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA Y REVISIÓN DE LITERATURA CIENTÍFICA**<br>• Importancia de la investigación a la profesión<br>• Características de la investigación científica<br>• Revisión y análisis crítico de la literatura. |
| 2. Plantear adecuadamente un problema de investigación, así como una hipótesis y objetivos para abordar científicamente la problemática. | **UNIDAD II. PROBLEMA, PREGUNTA DE INVESTIGACIÓN Y OBJETIVOS**<br>• El planteamiento del problema de investigación.<br>• Definición de objetivos generales y específicos.<br>• Planteamiento de hipótesis.<br>• Concepto, componentes e importancia del marco teórico. |
| 3. Diseñar todos los elementos necesarios que permitan llevar a cabo los objetivos propuestos en una investigación científica. | **UNIDAD III. DISEÑOS DE ESTUDIO Y ELABORACIÓN DE MATERIALES Y MÉTODOS**<br>• Diseños de investigación.<br>• Concepto y clasificaciones de las variables.<br>• Cómo seleccionar una muestra<br>• Plan de análisis de resultados. |
| 4. Desarrollar los elementos necesarios para la recolección de datos y la presentación de resultados de una investigación científica. | **UNIDAD IV. OBTENCIÓN Y PRESENTACIÓN DE RESULTADOS**<br>• Procedimientos de obtención de datos: entrevista, cuestionario autoaplicado.<br>• Instrumento de registro de datos: características, requisitos de confiabilidad y validez.<br>• Diseño del instrumento de registro de datos de cada proyecto.<br>• Plan de presentación de resultados. |

| | |
|---|---|
| 5. Reconocer la utilidad de los elementos básicos de estadística descriptiva e inferencial. | **UNIDAD V. DISCUSIÓN Y ANÁLISIS ESTADÍSTICO**<br>• Estadística Descriptiva.<br>• Elementos básicos de Estadística Inferencial. |
| 6. Elaborar un proyecto de investigación acorde a los estándares de publicación. | **UNIDAD VI. ELABORACIÓN DE MANUSCRITO FINAL DE INVESTIGACIÓN**<br>• Presentación final de informe de investigación según normas de publicación. |

## VI.- HABILIDADES TRANSVERSALES

El curso tributa el desarrollo de las siguientes habilidades transversales: Razonamiento científico y cuantitativo.

## VII.- MODALIDAD DIDÁCTICA Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN

1. La metodología utilizada es teórica práctica con participación de los estudiantes. Se realizan:
   - Clases participativas.
   - Lectura dirigida, discusión de documentos, desarrollo de guías.
   - Desarrollo en pequeño grupo, de un proyecto de investigación en todas sus etapas.

Se pretende generar una instancia de intercambio de experiencias y participación de los estudiantes en las diversas actividades programadas, que permita el análisis, la reflexión, la creatividad e innovación para alcanzar los objetivos propuestos. Las metodologías de enseñanza privilegian al estudiante como sujeto activo de su propio aprendizaje, buscando fortalecer la independencia intelectual y el desarrollo de pensamiento crítico.

Se desarrollará un sistema de evaluación continuada de la enseñanza y del aprendizaje integrado por los siguientes elementos:

2. Evaluación de los logros cognitivos

**Solemne**

Se aplicará una prueba solemne, al finalizar la asignatura. La ponderación será de 35% de la nota final de presentación a examen.

**Talleres**

Los estudiantes se organizarán en pequeños grupos para desarrollar un proyecto de investigación en todas sus etapas a lo largo del semestre. Este será evaluado en dos avances, el informe final del proyecto y la presentación oral del mismo. Las ponderaciones serán:

Dirección General de Docencia
Vicerrectoría Académica

- **Primer avance 15%,** incluye: Planteamiento del problema de investigación, objetivos generales y específicos, definición operacional de variables en estudio, marco teórico (al menos tres referencias bibliográficas).
- **Segundo avance 15%,** incluye toda la metodología: tipo de diseño, sujeto en estudio, procedimientos de selección de la muestra, procedimientos de obtención de datos, instrumento de registro, resguardos éticos, plan de presentación y análisis de resultados.
- **Informe final 20%,** incluye las etapas de planificación, presentación y análisis de resultados, discusión, conclusiones.
- **Presentación oral del proyecto 15%** se evalúa coherencia del proyecto, calidad de la presentación visual, capacidad de síntesis, presentación personal, uso de terminología adecuada.

La no entrega de los respectivos informes en las fechas establecidas, será evaluada con la nota mínima (1,0).

**Examen Final**

Se eximen los estudiantes cuya nota de presentación a examen es superior o igual a 5,5 puntos, siempre que ninguna de las evaluaciones consideradas para el cálculo sea inferior a 4.0.

La calificación final de los estudiantes que NO se eximan se calculará:

Nota de Presentación 70% + Nota de Examen 30%

## VIII.- CONDICIONES DE APROBACIÓN

Además de lograr los requisitos académicos exigidos para aprobar la asignatura, los estudiantes deben cumplir con los siguientes requerimientos:

A. Clases teóricas: los alumnos deberán asistir al 75% de las horas dedicadas a clases teóricas.
B. Talleres: los alumnos deben asistir al 100% de las actividades planificadas.
C. Inasistencias: Las justificaciones de inasistencias a actividades obligatorias deben procesarse de acuerdo a la particularidad de cada carrera.
D. Los estudiantes que falten a una prueba y que justifiquen, tendrán derecho a una prueba recuperativa de carácter acumulativa al final del semestre.

## IX.- BIBLIOGRAFÍA

**Obligatoria**


- Hernández R, Fernández C, Baptista P. "Metodología de la Investigación". 5a edición Mc Graw Hill 2010.
- Canales F H de, Alvarado E L de, Pineda E B. "Metodología de la Investigación". Serie Paltex N°35. OPS. 2°ed. Washington DC. 1994.


**Complementaria**


- Guía Práctica de Investigación en Salud, OPS/OMS, Publicación Científica y Técnica


Dirección General de Docencia Vicerectoría Académica

UNIVERSIDAD NACIONAL ANDRÉS BELLO CHILE

Universidad Andrés Bello

Nº 620, 2008.

- García R. "Metodología de la Investigación en Salud" .Mc Graw Hill 1997.
- López Ilse." Metodología de la investigación". Edición digital.

## X.- CORRESPONDENCIA CRÉDITOS UNAB

| Presencial | | | | | | Personal | Créditos UNAB |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Teórico | Ayudantía | Laboratorio | Taller | Terreno | Clínico | | |
| 1 | | | 2 | | | 2 | 5 |

Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

Universidad Nacional Andrés Bello Licenciamiento Institucional Chile

## I.- IDENTIFICACIÓN

**Carrera: Nutrición y Dietética, Mención en Gestión y Calidad**
**Unidad responsable: Instituto de Salud Pública**
**Nombre: Administración y Gestión en Salud**
**Código: SPAB112**
**Periodo: 5º Semestre**
**Área de Conocimiento UNESCO: Área Salud y Servicios Sociales - Sub Área Medicina (N° 72)**

| Requisito para cursar: | Requisitos previos: | Co - Requisitos: |
|---|---|---|
| NUYD065 Gestión y Calidad I. | SPAB111 Salud Pública II.<br>NUYD043 Nutrición Humana. | No tiene. |

## II.- CARGA ACADÉMICA

| Tipo de Actividad | SCT (horas cronológicas) | |
|---|---|---|
| | Directas | Personal |
| Teórico | 1,5 | 3 |
| Ayudantía | | |
| Laboratorio | | |
| Taller | | |
| Terreno | | |
| Clínico | | |
| **Total horas dedicación semanal** | **4,5** | |
| **Créditos** | **3** | |

## III.- DESCRIPCIÓN

Asignatura que tributa al perfil de egreso de la carrera en el ámbito III: "Gestión y administración en alimentación y nutrición", específicamente a los siguientes resultados de aprendizaje:
RA01: Desarrollar planes y programas estratégicos y operativos en su área de desempeño.
RA02: Gestionar el mejoramiento continuo de la calidad en su área de desempeño.
La asignatura de Gestión y Administración en Salud, contribuye a la formación de un profesional de la salud integral, de excelencia, con sólida base científica, humanista y social. Entrega una visión general de los conceptos y herramientas administrativas, que contribuyan a complementar la formación de los alumnos, para que sean capaces de actuar responsablemente como profesionales gestores del ámbito sanitario y puedan valorar su propio rol en el contexto de la atención de salud.
Al final del curso el alumno será capaz de reconocer los aspectos conceptuales e instrumentales de la Administración de Salud que le permitan el desarrollo de competencias profesionales para asumir responsabilidades en los procesos de gestión de los servicios de salud, ya sea para un

Dirección General de Docencia Vicerectoría Académica

equipo de salud, para una Institución o para un área jurisdiccional, valorando los aspectos éticos y la responsabilidad social en la administración de instituciones de salud.

| IV.- APRENDIZAJES ESPERADOS | V.- CONTENIDOS |
|---|---|
| 1. Identificar las características estructurales y funcionales de las organizaciones de salud. | **UNIDAD I. ADMINISTRACIÓN Y GESTION**<br>• Definición y Funciones de la Administración.<br>• Evolución del Pensamiento Administrativo.<br>• Funciones Administrativas:<br>- Planificación: definición; pasos de la planificación. Misión y visión organizacional. Objetivos estratégicos.<br>- Programación: definición de objetivos y actividades; tipo de actividades; cartera de servicios; utilización de recursos; normas técnicas. Métodos de priorización de estrategias de intervención.<br>- Organización: Concepto, estructura y tipos de organización.<br>- Dirección: definición; funciones de un directivo; principios de la dirección. Tipos de Liderazgo.<br>- Evaluación y control: definición, modelos y usos. |
| 2. Reconocer la gestión de los riesgos sanitarios como una herramienta para la efectividad en la toma de decisiones. | **UNIDAD II. GESTION DE CALIDAD Y ACREDITACIÓN**<br>• Conceptos fundamentales de Calidad:<br>- Definición y atributos de la calidad.<br>- Enfoques sobre la calidad.<br>- Herramientas para el trabajo de calidad.<br>• Monitoreo de Calidad:<br>- Estándares e indicadores. Componentes, atributos y características.<br>- Programa de Monitoreo de Calidad.<br>• Acreditación del Sistema Nacional de Salud. |

Dirección General de Docencia Vicerectoría Académica

UNIVERSIDAD NACIONAL ANDRÉS BELLO

| | |
|---|---|
| 3. Comprender los aspectos fundamentales de la función administrativa de gestión de recursos humanos. | **UNIDAD III. GESTIÓN DE RECURSOS HUMANOS:**<br>• Conceptos y objetivos de la Gestión de Recursos Humanos.<br>• Componentes de la Gestión de Recursos Humanos: Ciclo de vida laboral, desarrollo de recursos humanos.<br>• Leyes, normas y reglamentos. |
| 4. Utilizar las herramientas que proporciona la gestión clínica para la práctica asistencial y el ejercicio profesional. | **UNIDAD IV. GESTIÓN CLÍNICA**<br>• Concepto y ámbitos de la gestión clínica.<br>• Organización para la Gestión Clínica y Producto Clínico.<br>• Herramientas de la Gestión Clínica: Medicina Basada en la Evidencia; Guías Clínicas; Protocolos. Mejoría Continua de Calidad.<br>• Trabajo en Equipo<br>- Etapas en el desarrollo de un equipo<br>- Tareas de un equipo<br>- Capacidades de un equipo |

## VI.- HABILIDADES TRANSVERSALES

La asignatura tributa el desarrollo de las siguientes habilidades transversales:

- Pensamiento analítico y crítico.
- Razonamiento científico y cuantitativo.
- Manejo de recursos de la información (TIC).

## VII.- MODALIDAD DIDÁCTICA Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN

**A. Modalidad didáctica.**

La asignatura emplea las metodologías de enseñanza que privilegian al estudiante como sujeto activo de su propio aprendizaje, con ello, se busca fortalecer la independencia intelectual y el desarrollo de pensamiento crítico. Es fundamental desarrollar instancias de intercambio de experiencias y participación activa de los alumnos en las diversas actividades programadas, que permitan el análisis, la reflexión, la creatividad e innovación para alcanzar objetivos propuestos en cada clase. Según la temática a tratar, se realizarán las siguientes actividades:

- Seminarios, talleres: ejercicios de análisis de caso; elaboración de informes; presentaciones individuales y/o grupales presenciales o a través del aprendizaje en línea.
- Lectura bibliográfica dirigida de documentos y búsquedas en bases de datos documentales.
- Utilización de multimedia.

Dirección General de Docencia
Vicerrectoría Académica

Universidad Andrés Bello

**B. Procedimientos de evaluación.**

Los procedimientos de evaluación se realizarán de manera presencial u online, mediante la aplicación de los siguientes procedimientos y técnicas de evaluación:

- Pruebas objetivas.
- Pruebas de respuesta corta.
- Pruebas de respuesta larga.
- Pruebas orales.
- Trabajos y proyectos.

**Solemnes**

Se efectuarán 3 solemnes, las cuales se llevarán a cabo al término de cada Unidad Temática o en las fechas acordadas. La ponderación de cada una de ellas será de 25% de la nota final de presentación a examen.

**Entregables**

La metodología contempla la realización de nueve entregables de trabajo grupal. Esta actividad tendrá una ponderación de 25%.

**Examen final**

Si la nota de presentación a examen es superior o igual a 5.5, el estudiante podrá eximirse de la rendición del examen de la asignatura. Siempre que ninguna de las evaluaciones consideradas para el cálculo sea inferior a 4.0.

Los alumnos que no se eximan calcularán su calificación final de la siguiente manera: Nota de Presentación * 70% + Nota de Examen * 30%

## VIII.- CONDICIONES DE APROBACIÓN

Además de lograr los requisitos académicos exigidos para aprobar la asignatura, los estudiantes deben cumplir con los siguientes requerimientos:

- Clases teóricas: los alumnos deberán asistir al 100% de las horas dedicadas a clases teóricas.
- Seminarios y/o talleres: los alumnos deben asistir al 100% de las actividades planificadas.
- Inasistencias: Las justificaciones de inasistencias a actividades obligatorias deben procesarse de acuerdo a la particularidad de cada carrera.
- Los estudiantes que falten a una prueba y que justifiquen, tendrán derecho a una prueba recuperativa de carácter acumulativa al final del semestre.

## IX.- BIBLIOGRAFÍA

**Obligatoria:**


- Gestión Sanitaria para los profesionales de la salud, Julio Villalobos; McGraw Hill-Interamericana, España, 2007.
- Gobierno Clínico y gestión eficiente, Sharon Pickering y Jeanette Thompson, Elsevier, España, 2010.


Dirección General de Docencia Vicerectoría Académica

**Complementaria:**

- Hampton, David. Administración. 3a Edición. McGraw-Hill, 2000.
- Koontz H. "Administración una Perspectiva Global" 5ª edición.Mc Graw - Hill, 1995.
- Erraste Francisco, "Principios de la Gestión Sanitaria", Diaz de Santos, 1997.

## X.- CORRESPONDENCIA CRÉDITOS UNAB

| Presencial | | | | | | Personal | Créditos UNAB |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Teórico | Ayudantía | Laboratorio | Taller | Terreno | Clínico | | |
| 2 | | | | | | 4 | 6 |

Dirección General de Docencia Vicerectoría Académica

Universidad Andrés Bello

## I.- IDENTIFICACIÓN

**Carrera: Nutrición y Dietética, Mención en Gestión y Calidad**
**Unidad responsable: Departamento de Inglés**
**Nombre: Inglés IV**
**Código: ING249**
**Periodo: 5º Semestre**
**Área de Conocimiento UNESCO: Área Humanidades y Artes - Sub Área Humanidades (N° 22)**

| Requisito para cursar: | Requisitos previos: | Co - Requisitos: |
|---|---|---|
| FARM141 Farmacología en Nutrición. | ING239 Inglés III. | No tiene. |

## II.- CARGA ACADÉMICA

| Tipo de Actividad | SCT (horas cronológicas) | |
|---|---|---|
| | Teóricas | Personal |
| Teórico | 4,5 | 4,5 |
| Ayudantía | | |
| Laboratorio | | |
| Taller | | |
| Terreno | | |
| Clínica | | |
| **Total horas dedicación semanal** | 9 | |
| **Créditos** | 5 | |

## III.- DESCRIPCIÓN

Curso de carácter práctico, que sienta las bases para la adquisición de las competencias lingüísticas del nivel A1+ del Marco Común Europeo de las Lenguas. En este contexto, esta asignatura tributa al perfil de egreso en el Ámbito de Educación General e inglés, específicamente al resultado de aprendizaje: "Desarrollar habilidades comunicativas en el idioma inglés, para desenvolverse en situaciones cotidianas, laborales y académicas".

Al finalizar el curso, el estudiante será capaz de comunicarse efectiva y naturalmente, en forma oral y escrita, en ámbitos de la vida diaria, desde el contexto personal hasta los entornos más cercanos, refiriéndose al presente, pasado y futuro, usando una escritura, pronunciación y entonación adecuadas.

Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

| IV.- APRENDIZAJES ESPERADOS | V.- CONTENIDOS |
|---|---|
| 1. Averiguar mediante la formulación de preguntas acerca de los antecedentes e intereses y anécdotas personales de alguien, ya sea de manera oral y/o escrita. | **UNIDAD I: "INTERESTING LIVES"**<br>• Ask about questions to find out about someone's interests and background.<br>• Tell interesting stories about your life. Review of simple and continuous forms of verbs. Verbs followed by *verb + -ing* or *to+ verb*. |
| 2. Describir los gustos y preferencias de la forma de vestir, música, realizando comparaciones, ya sea de manera oral y/o escrita. | **UNIDAD II: "PERSONAL TASTES"**<br>• Talk about makeovers, style and fashion.<br>• Talk about your tastes in clothes and music.<br>• Make comparisons with *as....as*.<br>• Ask negative questions when you want or expect someone to agree with you. |
| 3. Describir aspectos culturales, costumbres y buenos modales, ya sea de manera oral y/o escrita. | **UNIDAD III "WORLD CULTURES"**<br>• Talk about aspects of your culture.<br>• Talk about manners, customs, and culturally appropriate behavior.<br>• The simple present passive. |
| 4. Describir situaciones hipotéticas, ya sea de manera oral y/o escrita. | **UNIDAD IV "SOCIALIZING"**<br>• Talk about things you are supposed to do, things you were supposed to do, and things that are supposed to happen.<br>• Talk about going out and socializing. Be supposed to, was/were supposed to, and was/were going to.<br>• Inseparable phrasal verbs. |
| 5. Discutir reglas, normas, delitos y sanciones, ya sea en forma oral y/o escrita. | **UNIDAD V "LAW AND ORDER"**<br>• Talk about rules and regulations.<br>• Talk about crime and punishment.<br>• The passive of modal verbs. |
| 6. Relatar coincidencias y eventos poco frecuentes, creencias y supersticiones, ya sea en forma oral y/o escrita. | **UNIDAD VI: "STRANGE EVENTS"**<br>• Talk about coincidences and strange events.<br>• Talk about belief in superstitions.<br>• The past perfect.<br>• Responses with *So* and *Neither*. |

Dirección General de Docencia
Vicerectoría Académica

Universidad Andrés Bello

| | |
|---|---|
| 7. Comunicar efectivamente ideas y opiniones acerca de la forma para resolver problemas y actividades cotidianas que puede realizar uno mismo o deben ser hechas por otras personas, ya sea en forma oral y/o escrita. | **UNIDAD VII: "PROBLEM SOLVING"**<br>• Talk about errands and solving problems.<br>• Talk about things you do yourself and things you get done somewhere else. Talk about things that need to be fixed. Causative get and have.<br>• *need* + passive + infinitive. *need* + verb + *-ing*. |
| 8. Expresar efectivamente ideas y opiniones sobre reacciones y comportamiento en distintas situaciones, además de emociones y fortalezas de otras personas, ya sea en forma oral y/o escrita. | **UNIDAD VIII: "BEHAVIOR"**<br>• Talk about your reactions and behavior in different situations.<br>• Describe other people's emotions and personal qualities.<br>• Talk about hypothetical situations in the past.<br>• Use would have, and could have to talk hypothetically about the past.<br>• Use must have, may have, might have, and could have to speculate about the past. |
| 9. Conversar acerca del consumismo y bienes materiales utilizando estructuras intermedias, ya sea en forma oral y/o escrita. | **UNIDAD IX: "MATERIAL WORLD"**<br>• Talk about possessions and being materialistic.<br>• Discuss money and money management.<br>• Reported speech.<br>• Reported questions. |
| 10. Expresar ideas y opiniones acerca de situaciones hipotéticas. Comentar acerca de celebridades y personajes famosos, ya sea en forma oral y/o escrita. | **UNIDAD X: "FAME"**<br>• Discuss hypothetical situations in the past and what might (not) have happened to you and others if things had been different.<br>• Talk about celebrities and being famous.<br>• Use if clauses with the past perfect form of the verb to talk hypothetically about the past.<br>• Tag questions. |

Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

| | |
|---|---|
| 11. Comentar cambios sociales, problemas ambientales, ya sea en forma oral y/o escrita. | **UNIDAD XI: "TRENDS"**<br>• Describe social and urban change. Describe environmental problems.<br>• The passive of the present continuous and present perfect. |
| 12. Expresar ideas y opiniones sobre planes a futuro y actividades que realizan las personas, ya sea en forma oral y/o escrita. | **UNIDAD XII: "CAREERS".**<br>• Talk about planning a career.<br>• Discuss different jobs people do.<br>• Talk about hopes and expectations for the future.<br>• What clauses and long noun phrases as subjects.<br>• The future continuous and future perfect. |

## VI.- HABILIDADES TRANSVERSALES

La asignatura de inglés IV contribuye a desarrollar las habilidades transversales de comunicación oral y escrita en el idioma inglés, además de la utilización de herramientas web 2.0 que permiten el acceso y uso de la información.

## VII.- MODALIDAD DIDÁCTICA Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN

La asignatura de Inglés IV contempla una metodología activo-participativa, con el apoyo de herramientas tecnológicas a través de actividades teórico-prácticas, las cuales consideran: lectura y audición de textos originales, trabajo colaborativo, juego de roles, exposiciones y actividades basadas en cumplimiento de tareas. La evaluación de los resultados esperados en la asignatura de Ingles IV contempla pruebas orales y escritas. Además, se evaluará el trabajo desarrollado en las diversas herramientas de la plataforma online.

## VIII.- CONDICIONES DE APROBACIÓN

A. Se entenderá por calificación final, el promedio ponderado de la nota de presentación y la nota del examen, considerando un 70% de la nota de presentación y un 30% de la nota de examen. La eliminación parcial de una calificación al semestre, la que será reemplazada por el examen no aplica al Departamento de Inglés. (Art 35°, Reglamento del Alumno de Pregrado UNAB/ Reglamento Interno Departamento de Inglés).

B. La asistencia exigida a las actividades lectivas, será de un 75%, para toda asignatura de primer, segundo año y superiores de cualquier programa o carrera.
El alumno de **primer, segundo año y superiores** que no cumpliere con la asistencia mínima establecida, no tendrá derecho a presentarse a examen y este último será calificado con la nota 1.0 (uno coma cero).

(Art 41°, Reglamento del Alumno de Pregrado UNAB/Reglamento Interno Departamento de Inglés).

Dirección General de Docencia
Vicerrectoría Académica
UNIVERSIDAD NACIONAL ANDRÉS BELLO
CHILE

Universidad Andrés Bello

C. La asistencia a pruebas, exámenes, controles, exposiciones u otras actividades de evaluación programadas, será obligatoria para los alumnos y su incumplimiento significará hacerse acreedor a la nota 1.0 (uno coma cero).
Sí la inasistencia se debiere a razones de salud u otras de fuerza mayor, se deberá justificar dentro de un plazo no superior de tres días desde la fecha de la evaluación. (Art 42°, Reglamento del Alumno de Pregrado UNAB).

D. Puntualidad a clases. Si llega más de 10 minutos atrasados, se espera al próximo módulo.
- Exigencia de 60% para obtener nota 4,0.
- Nota eximición es 6,0 (seis coma cero)
- ***Es responsabilidad de los alumnos revisar periódicamente la Intranet e imprimir, si fuese necesario, el material subido por el docente a cargo del curso.***

## IX.- BIBLIOGRAFÍA

**Obligatoria:**


- McCarthy, Michael et al. Touchstone 4 Student's Book. New York: Cambridge University Press, 2005. Unidades 1-12.


**Complementaria:**


- Murphy, Raymond. Essential Grammar in Use. Great Britain: Cambridge University Press, 1997.
- Steiner, Roger J. Simon and Schuster's International Spanish/English Dictionary. 2nd ed. New York: John Wiley & Sons, 1997.


## X.- CORRESPONDENCIA CRÉDITOS UNAB

| Presencial | | | | | | Personal | Créditos UNAB |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Teórico | Ayudantía | Laboratorio | Taller | Terreno | Clínico | | |
| 6 | | | | | | 6 | 12 |

Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

UNIVERSIDAD NACIONAL ANDRÉS BELLO DOCUMENTO CONTROLADO CHILE

## I.- IDENTIFICACIÓN

**Carrera: Nutrición y Dietética, Mención en Gestión y Calidad**
**Unidad responsable: Facultad de Medicina**
**Nombre: Dietoterapia del Adulto Y Adulto Mayor**
**Código: NUYD061**
**Periodo: 6º Semestre**
**Área de Conocimiento UNESCO: Área Salud y Servicios Sociales - Sub Área Medicina (N° 72)**

| Requisito para cursar: | Requisitos previos: | Co - Requisitos: |
|---|---|---|
| NUYD071 Dietoterapia Materno Infantil. | NUYD052 Evaluación Nutricional en el Ciclo Vital. NUYD053 Nutrición y Alimentación en el Ciclo Vital. | No tiene. |

## II.- CARGA ACADÉMICA

| Tipo de Actividad | SCT (horas cronológicas) | |
|---|---|---|
| | Directas | Personal |
| Teórico | 3 | 7,5 |
| Ayudantía | | |
| Laboratorio | 1,5 | |
| Taller | 0,75 | |
| Terreno | | |
| Clínico | 0,75 | |
| **Total horas dedicación semanal** | **13,5** | |
| **Créditos** | **8** | |

## III.- DESCRIPCIÓN

Este curso está tributa al Ámbito I del Perfil de Egreso: "Nutrición Clínica y Comunitaria", específicamente a los siguientes Resultados de Aprendizaje:

RA02: Establecer el manejo alimentario nutricional en comunidades e individuos sanos y enfermos durante todo el ciclo vital, considerando normativas nacionales e internacionales vigentes, evidencias científicas y avances tecnológicos.

RA03: Evaluar el manejo alimentario y nutricional en comunidades e individuos sanos y enfermos durante todo el ciclo vital.

RA04: Implementar medidas de promoción de hábitos alimentarios saludables y prevención de enfermedades asociadas a la alimentación y nutrición en comunidades e individuos sanos y enfermos durante todo el ciclo vital.

Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

Universidad Andrés Bello

| |
|---|
| Al finalizar el curso, los estudiantes serán capaces de formular prescripción dietoterapéutica en estados patológicos, implementar medidas de promoción de hábitos alimentarios, monitorear y controlar manejo nutricional y realizar planes de alimentación acorde a las necesidades de cada paciente. |

| IV.- APRENDIZAJES ESPERADOS | V.- CONTENIDOS |
|---|---|
| 1. Distinguir las bases de la dietoterapia y características de regímenes básicos para una adecuada prescripción dietoterapéutica. | **UNIDAD I: REGÍMENES BÁSICOS**<br>• Bases de la Dietoterapia.<br>• Regímenes Básicos. |
| 2. Explicar las metodologías para estimación de requerimientos nutricionales y prescripción dietoterapéutica. | **UNIDAD II: REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES Y PRESCRIPCIÓN DIETOTERAPÉUTICA**<br>• Requerimientos Nutricionales.<br>• Balance Hídrico.<br>• Balance de Nitrógeno.<br>• Prescripción Dietoterapéutica.<br>• Control de Ingesta. |
| 3. Justificar el soporte nutricional según la condición del individuo. | **UNIDAD III: SOPORTE NUTRICIONAL**<br>• Suplementación Oral.<br>• Nutrición Enteral.<br>• Nutrición Parenteral.<br>• Nutrición en Ostomías. |
| 4. Argumentar el manejo alimentario nutricional en patologías más frecuentes del adulto y adulto mayor. | **UNIDAD IV: MANEJO ALIMENTARIO NUTRICIONAL EN PATOLOGÍAS MÁS FRECUENTES:**<br>• Requerimientos nutricionales, prescripción dietética y educación alimentaria nutricional en:<br>- Sistema Respiratorio.<br>- Enfermedad Renal.<br>- Sistema Digestivo.<br>- Enfermedades Cardiovasculares.<br>- Enfermedades Crónicas no Transmisibles.<br>- Cáncer.<br>- Desnutrición.<br>- Alergias e Intolerancias Alimentarias. |

Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

| | |
|---|---|
| | - Enfermedades endocrinas y metabólicas<br>- Trastorno de la conducta alimentaria |

## VI.- HABILIDADES TRANSVERSALES

El curso tributa el desarrollo de las siguientes habilidades transversales: Pensamiento analítico y crítico.

## VII.- MODALIDAD DIDÁCTICA Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN

Considerando los aprendizajes esperados que aborda el curso, se recomienda la utilización de clases teóricas y clases prácticas como metodología docente. Además se sugiere implementar estudio de casos y resolución de ejercicios y problemas como métodos de enseñanza - aprendizaje. Para evaluar el logro de los aprendizajes esperados, se propone el uso de pruebas objetivas y pruebas de ejecución de tareas reales y/o simuladas.

## VIII.- CONDICIONES DE APROBACIÓN

A. La nota mínima para eximirse del examen final es 5.8.
B. La asistencia a talleres es de un 100%, en caso de inasistencias no justificadas dentro del plazo correspondiente en la carrera, el estudiante reprobará la asignatura de manera automática. Si se reprueba el taller se reprueba automáticamente la asignatura independiente de la nota de teoría.
C. Cualquier inasistencia a una evaluación deberá ser justificada mediante certificado médico u otro siguiendo la normativa del reglamento de pre grado de la universidad, de lo contrario se calificará con nota mínima.
D. Cualquier tipo de plagio será evaluado inapelablemente con nota mínima 1.0.
E. El curso está regulado, por el Reglamento del Alumno de Pregrado vigente.

## IX.- BIBLIOGRAFÍA

**Obligatoria:**


- Mahan, L.K., Raymond, J.L. (2017). Krause Dietoterapia. 14.ª Edición Barcelona, España: Elsevier.
- Rodota, L., Castro, M. (2012). Nutrición Clínica y Dietoterapia. Buenos Aires, Argentina: Médica Panamericana.


**Complementaria:**


- Mataix, J. (2010). Tratado de Nutrición y Alimentación Humana. Tomo I y Tomo II. Madrid, España: Oceano.
- Ruiz M, Pérez F. (2016). Nutrición y Salud. Santiago, Chile: Mediterráneo.
- Wydth, M., Reinhard T. (2010). Guía básica de bolsillo para el profesional de la nutrición clínica. Barcelona, España: Lippincott Williams y Wilkins.


Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

Universidad Andrés Bello

## X.- CORRESPONDENCIA CRÉDITOS UNAB

| Presencial | | | | | | Personal | Créditos UNAB |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Teórico | Ayudantía | Laboratorio | Taller | Terreno | Clínico | | |
| 4 | | 2 | 1 | | 1 | 10 | 18 |

Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

## I.- IDENTIFICACIÓN

**Carrera: Nutrición y Dietética, Mención en Gestión y Calidad**
**Unidad responsable: Facultad de Medicina**
**Nombre: Proyectos de Intervención Alimentario Nutricional**
**Código: NUYD062**
**Periodo: 6º Semestre**
**Área de Conocimiento UNESCO: Área Salud y Servicios Sociales - Sub Área Medicina (N° 72)**

| Requisito para cursar: | Requisitos previos: | Co - Requisitos: |
|---|---|---|
| NUYD072 Nutrición Comunitaria I. | NUYD052 Evaluación Nutricional en el Ciclo Vital.<br>SPAB303 Metodología de la Investigación. | No tiene. |

## II.- CARGA ACADÉMICA

| Tipo de Actividad | SCT (horas cronológicas) | |
|---|---|---|
| | Directas | Personal |
| Teórico | 1,5 | 4,5 |
| Ayudantía | | |
| Laboratorio | | |
| Taller | 0,75 | |
| Terreno | 0,75 | |
| Clínico | | |
| **Total horas dedicación semanal** | 7,5 | |
| **Créditos** | 5 | |

## III.- DESCRIPCIÓN

Este curso está tributa al ámbito I del Perfil de Egreso: "Nutrición clínica y comunitaria", específicamente a los siguientes resultados de aprendizaje:

RA01: Diagnosticar la situación alimentario nutricional en comunidades e individuos sanos y enfermos durante todo el ciclo vital.

RA02: Establecer el manejo alimentario nutricional en comunidades e individuos sanos y enfermos durante todo el ciclo vital, considerando normativas nacionales e internacionales vigentes, evidencias científicas y avances tecnológicos.

RA03: Evaluar el manejo alimentario y nutricional en comunidades e individuos sanos y enfermos durante todo el ciclo vital.

Dirección General de Docencia Vicerectoría Académica

Universidad Andrés Bello

RA04: Implementar medidas de promoción de hábitos alimentarios saludables y prevención de enfermedades asociadas a la alimentación y nutrición en comunidades e individuos sanos y enfermos durante todo el ciclo vital.

Al finalizar el curso, los estudiantes serán capaces de realizar: diagnóstico nutricional integrado y diagnóstico de salud, junto a lo cual ejecutaran y evaluaran un proyecto alimentario-nutricional, en el área de la prevención y tratamiento de enfermedades asociadas a la nutrición y como apoyo en la recuperación de otras patologías.

| IV.- APRENDIZAJES ESPERADOS | V.- CONTENIDOS |
|---|---|
| 1. Identificar las diferentes políticas y programas gubernamentales, sus objetivos, grupos a los que van dirigidas; vinculadas a la Planificación Alimentario – Nutricional. | **UNIDAD I: POLÍTICAS Y PROGRAMAS ALIMENTARIO-NUTRICIONAL**<br>• Conceptos generales de planificación alimentaria y su importancia para la salud.<br>• Políticas, programas y proyectos alimentario-nutricionales. |
| 2. Identificar el DAN y la forma de realizar intervención alimentario nutricional, identificando las principales limitantes. | **UNIDAD II: DAN E INTERVENCIÓN ALIMENTARIO NUTRICIONAL**<br>• Bases metodológicas diagnostico alimentario nutricional.<br>• Impacto de intervenciones alimentarias en chile y sus implicancias para la salud de la población. |
| 3. Identificar conceptos básicos de seguridad alimentaria y conocer un SISVAN. | **UNIDAD III: SEGURIDAD ALIMENTARIA Y SISVAN**<br>• Introducción a la seguridad alimentario-nutricional.<br>• Sistema de vigilancia alimentario-nutricional. |

VI.- HABILIDADES TRANSVERSALES

El curso tributa el desarrollo de las siguientes habilidades transversales: Responsabilidad social.

VII.- MODALIDAD DIDÁCTICA Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN

Considerando los aprendizajes esperados que aborda el curso, se recomienda la utilización de clases teóricas, seminarios-talleres y clases prácticas como metodología docente. Además se sugiere implementar método expositivo y estudio de casos como métodos de enseñanza - aprendizaje. Para evaluar el logro de los aprendizajes esperados, se propone el uso de pruebas objetivas, informes y pruebas de ejecución de tareas reales y/o simuladas.

Dirección General de Docencia Vicerectoría Académica
UNIVERSIDAD NACIONAL ANDRÉS BELLO CHILE

## VIII.- CONDICIONES DE APROBACIÓN

A. Tendrá derecho a eximición de examen el estudiante que obtenga una nota de presentación > 5.8.
B. El estudiante que no obtenga una calificación > 4.0 en las actividades prácticas (talleres, laboratorios, simulaciones clínicas y/o campos clínicos), no tendrá derecho a rendir examen, el que será calificado con nota 1.0.
C. La asistencia a actividades prácticas (talleres, laboratorios, simulaciones clínicas y/o campos clínicos) es obligatoria, pudiendo ausentarse a un máximo del 20%, lo que debe estar debidamente justificado según reglamentación vigente. Frente a inasistencia mayor, el alumno no tendrá derecho a rendir examen, el que se calificará también con nota 1.0.
D. Cualquier tipo de plagio será evaluado inapelablemente con nota mínima.
E. El curso está regulado además por el Reglamento del Alumno de Pregrado vigente.

## IX.- BIBLIOGRAFÍA

**Obligatoria:**


- Kliegman, Robert M. Nelson: Tratado de pediatría, 18ª Edición. 2009.
- Rodríguez –Santo F., Aranceta J., Serra L. Psicología y Nutrición, Barcelona 2008.
- Cornejo V., Cruchet S. Nutrición en el Ciclo Vital, Editorial Mediterráneo 2014.


**Complementaria:**


- Jury G, Urteaga C, Taibo M. Porciones de intercambio y Composición Química de los Alimentos de la Pirámide Alimentaria Chilena. INTA, CENUT, Universidad de Chile. 1999.
- Barrera G., Evaluación Nutricional del Crecimiento y del Riesgo Cardiovascular y Metabólico, Santiago 2010.


## X.- CORRESPONDENCIA CRÉDITOS UNAB

| Presencial | | | | | | Personal | Créditos UNAB |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Teórico | Ayudantía | Laboratorio | Taller | Terreno | Clínico | | |
| 2 | | | 1 | 1 | | 6 | 10 |

Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

Universidad Andrés Bello

## I.- IDENTIFICACIÓN

**Carrera: Nutrición y Dietética, Mención en Gestión y Calidad**
**Unidad responsable: Facultad de Medicina**
**Nombre: Farmacología en Nutrición**
**Código: FARM141**
**Periodo: 6º Semestre**
**Área de Conocimiento UNESCO: Área Salud y Servicios Sociales - Sub Área Medicina (N° 72)**

| Requisito para cursar: | Requisitos previos: | Co - Requisitos: |
|---|---|---|
| NUYD071 Dietoterapia Materno Infantil. | NUYD053 Nutrición y Alimentación en el Ciclo Vital.<br>ING249 Inglés IV | No tiene. |

## II.- CARGA ACADÉMICA

| Tipo de Actividad | SCT (horas cronológicas) | |
|---|---|---|
| | Directas | Personal |
| Teórico | 1,5 | 2,25 |
| Ayudantía | | |
| Laboratorio | | |
| Taller | | |
| Terreno | | |
| Clínico | | |
| **Total horas dedicación semanal** | **3,75** | |
| **Créditos** | **2** | |

## III.- DESCRIPCIÓN

Este curso tributa al ámbito I del Perfil de Egreso: "Nutrición Clínica y Comunitaria", específicamente a los siguientes resultados de aprendizaje:

RA02: Establecer el manejo alimentario nutricional en comunidades e individuos sanos y enfermos durante todo el ciclo vital, considerando normativas nacionales e internacionales vigentes, evidencias científicas y avances tecnológicos

RA03: Evaluar el manejo alimentario y nutricional en comunidades e individuos sanos y enfermos durante todo el ciclo vital.

RA04: Implementar medidas de promoción de hábitos alimentarios saludables y prevención de enfermedades asociadas a la alimentación y nutrición en comunidades e individuos sanos y enfermos durante todo el ciclo vital. Al finalizar el curso, los estudiantes serán capaces de

Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

comprender los procesos que determinan las posibles interacciones fármaco-nutriente, su relevancia clínica y estrategias para su abordaje. Conocerá además las principales características de los cuadros de intoxicación y las medidas generales para su análisis y tratamiento.

| IV.- APRENDIZAJES ESPERADOS | V.- CONTENIDOS |
|---|---|
| 1. Describir los factores que influyen en los procesos que caracterizan la farmacocinética y farmacodinamia de los medicamentos. | **UNIDAD I: CONCEPTOS FARMACOLÓGICOS GENERALES**<br>• Formas farmacéuticas como sistemas de entrega de medicamentos.<br>• Importancia de las propiedades de los principios activos, forma farmacéutica y vía de administración y su influencia sobre la biodisponibilidad de los fármacos y, por tanto, sobre la respuesta terapéutica.<br>• Factores físico-químicos que afectan la absorción, distribución, metabolismo, excreción y mecanismo de acción de los fármacos en el organismo, así como los parámetros y conceptos fundamentales que caracterizan a dichos procesos. |
| 2. Describir los mecanismos implicados en las interacciones fármaco-nutriente y su potencial repercusión sobre el efecto terapéutico y la calidad de vida del paciente proponiendo medidas nutricionales para el abordaje de los casos clínicos que comprometan potenciales efectos nocivos asociados a interacciones fármaco-nutriente. | **UNIDAD II: INTERACCIONES FÁRMACO-NUTRIENTE (FN)**<br>• Mecanismos implicados en las interacciones fármaco-nutriente.<br>• Interacciones fármaco-nutriente, con énfasis en los medicamentos empleados en el tratamiento de patologías de alta prevalencia, vinculadas a la actividad profesional del Nutricionista y sus posibles implicaciones sobre el estado clínico del paciente. (Diabetes Mellitus, Dislipidemias, Hipertensión Arterial, Trastornos del sistema gastrointestinal, otros) |

Dirección General de Docencia Vicerectoría Académica

| | |
|---|---|
| | • Abordaje de situaciones relacionado con poblaciones especiales (niños, embarazadas, adulto mayor, otros). |
| 3. Describir los conceptos y estrategias relacionadas con el diagnóstico y tratamiento de intoxicaciones. | **UNIDAD III: CONCEPTOS GENERALES DE TOXICOLOGÍA**<br>• Prevención, diagnóstico y tratamiento de las intoxicaciones. Medidas de soporte vital, antídotos y tratamiento del paciente intoxicado.<br>• Intoxicaciones por fuentes alimentarias contaminadas. Mecanismos toxicogénicos de posibles patógenos de alimentos.<br>• Técnicas de análisis toxicológico. Recomendaciones nutricionales para el tratamiento del paciente intoxicado.<br>• Adquirir conocimientos básicos en el área de la toxicología con énfasis en los cuadros clínicos asociados a los alimentos. |

## VI.- HABILIDADES TRANSVERSALES

El curso tributa el desarrollo de las siguientes habilidades transversales de pensamiento científico y cuantitativo.

## VII.- MODALIDAD DIDÁCTICA Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN

Considerando los aprendizajes esperados que aborda el curso, se recomienda la utilización de clases teóricas y seminarios-talleres como metodología docente. Además se sugiere implementar estudio de casos y resolución de ejercicios y problemas como métodos de enseñanza - aprendizaje. Para evaluar el logro de los aprendizajes esperados, se propone el uso de pruebas objetivas y de respuesta larga, pruebas orales, trabajos grupales e informes.

## VIII.- CONDICIONES DE APROBACIÓN

A. Tendrá derecho a eximición de examen el estudiante que obtenga una nota de presentación > 5.8.
B. El estudiante que no obtenga una calificación > 4.0 en las actividades prácticas (talleres, laboratorios, simulaciones clínicas y/o campos clínicos), no tendrá derecho a rendir examen, el que será calificado con nota 1.0.
C. La asistencia a actividades prácticas (talleres, laboratorios, simulaciones clínicas y/o campos clínicos) es obligatoria, pudiendo ausentarse a un máximo del 20%, lo que debe estar debidamente justificado según reglamentación vigente. Frente a inasistencia

Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

mayor, el alumno no tendrá derecho a rendir examen, el que se calificará también con nota 1.0.

D. Cualquier tipo de plagio será evaluado inapelablemente con nota mínima.
E. El curso está regulado además por el Reglamento del Alumno de Pregrado vigente.

## IX.- BIBLIOGRAFÍA

**Obligatoria**


- Álvarez, Javiera; Huenchuñir, Patricio. Introducción a la Farmacocinética y a la Biofarmacia, Ediciones UC, Santiago de Chile, 2008.
- Jesús Flores, Juan Antonio Armijo, África Mediovello. (2003). Farmacología Humana. (3° ed.). Barcelona: Masson, S.A.
- Toxicología Fundamental. Repetto Manuel. Diaz de Santos, 1997.


**Complementaria**


- Laurence L. Brunton, John S. Lazo, Keith Parker Goodman & Gilman. Las bases farmacológicas de la terapéutica Editorial: McGraw-Hill/Interamericana.2006.


## X.- CORRESPONDENCIA CRÉDITOS UNAB

| Presencial | | | | | | Personal | Créditos UNAB |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Teórico | Ayudantía | Laboratorio | Taller | Terreno | Clínico | | |
| 2 | | | | | | 3 | 5 |

Dirección General de Docencia Vicerectoría Académica

Universidad Andrés Bello

## I.- IDENTIFICACIÓN

**Carrera: Nutrición y Dietética, Mención en Gestión y Calidad**
**Unidad responsable: Facultad de Medicina**
**Nombre: Alimentación Institucional I**
**Código: NUYD064**
**Periodo: 6º Semestre**
**Área de Conocimiento UNESCO: Área Salud y Servicios Sociales - Sub Área Medicina (N° 72)**

| Requisito para cursar: | Requisitos previos: | Co - Requisitos: |
|---|---|---|
| NUYD073 Alimentación Institucional II. | NUYD041 Bromatología y Tecnología de los Alimentos.<br>NUYD053 Nutrición y Alimentación en el Ciclo Vital. | No Tiene. |

## II.- CARGA ACADÉMICA

| Tipo de Actividad | SCT (horas cronológicas) | |
|---|---|---|
| | Directas | Personal |
| Teórico | 1,5 | 5,25 |
| Ayudantía | | |
| Laboratorio | | |
| Taller | 1,5 | |
| Terreno | | |
| Clínico | 0,75 | |
| **Total horas dedicación semanal** | **9** | |
| **Créditos** | **5** | |

## III.- DESCRIPCIÓN

Este curso tributa al ámbito II del Perfil de Egreso: "Alimentación institucional e Innovación Alimentaria", específicamente a los siguientes resultados de aprendizaje:

RA01: Realizar planificación alimentaria de acuerdo a bases técnicas del servicio de alimentación y nutrición, considerando la normativa vigente.

RA02: Asegurar la calidad e inocuidad durante el proceso productivo alimentario.

RA03: Participar en la elaboración de productos alimentarios innovadores y saludables enfocados a cubrir necesidades alimentarias nutricionales de diversos grupos de personas.

Al finalizar el curso, los estudiantes serán capaces de analizar los diferentes roles y actividades del nutricionista de producción, identificar riesgos de accidentes laborales, clasificar estructura y equipamiento de la planta física de una unidad central de producción, aplicar sistema de

Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

abastecimiento y almacenamiento relacionado con la planificación de una minuta, manejar costos de producción y su relación con el presupuesto.

| IV.- APRENDIZAJES ESPERADOS | V.- CONTENIDOS |
|---|---|
| 1. Analizar los roles y actividades del profesional nutricionistas, considerando aspectos técnicos en instituciones tanto públicas como privadas a través de actividades de programación, supervisión, evaluación y control. | **UNIDAD I: ROL DEL NUTRICIONISTA EN EL SAN.**<br>• Planificación de actividades de programación, supervisión y control del en el Aseguramiento Continuo de la Calidad en las distintas etapas del proceso Productivo.<br>• Diseño y aplicación de normativas de calidad en la seguridad e inocuidad alimentaria en función de los estándares de calidad vigentes. |
| 2. Clasificar la estructura de la planta física donde se ejecutan los procesos de producción y distribución, además de equipamiento en distintos establecimientos y complejidades. | **UNIDAD II: DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DE UN SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN**<br>• Diagrama básico de estructura de Planta física de UCP.<br>• Organización y funcionamiento de áreas de UCP.<br>• Equipamiento.<br>• Normativa SEDILE. |
| 3. Manejar la herramienta técnica administrativa de una minuta. | **UNIDAD III: PLANIFICACIÓN DE MINUTAS Y SISTEMAS DE ABASTECIMIENTO Y ALMACENAMIENTO**<br>• Logística de entrada y almacenamiento de los alimentos según su naturaleza.<br>• Sistemas de abastecimiento interno.<br>• Especificaciones técnicas de los alimentos<br>• Organización de la producción.<br>• Logística de salida de alimentos a producción.<br>• Política de compra en instituciones públicas y privadas. |

Dirección General de Docencia Vicerectoría Académica

| | |
|---|---|
| 4. Distinguir normas de Prevención de riesgos en las distintas etapas del proceso productivo. | **UNIDAD IV: PREVENCION DE RIESGOS EN UCP**<br>• Elemento de protección personal por área.<br>• Acción y condiciones inseguras en etapas del proceso productivo.<br>• Normas y reglamentos vigentes. |
| 5. Manejar los costos de la unidad central de producción tanto del área pública como privada. | **UNIDAD V: CALCULO DE COSTOS EN AREA PUBLICA Y PRIVADA**<br>• Informa mensual de costos según Norma Técnica N° 75 en instituciones públicas.<br>• Calculo de Costos y Gastos operacionales de la producción de alimentos, manteniendo el Food Cost en el margen otorgado por la Administración del Servicio de Alimentación (indicadores del área privada).<br>• Interpretación de un estado resultado y presupuesto. |

## VI.- HABILIDADES TRANSVERSALES

El curso tributa el desarrollo de las siguientes habilidades transversales: Pensamiento analítico y crítico.

## VII.- MODALIDAD DIDÁCTICA Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN

Considerando los aprendizajes esperados que aborda el curso, se recomienda la utilización de clases teóricas y de seminarios-talleres como metodología docente. Además se sugiere implementar método expositivo, estudio de casos y resolución de ejercicios y problemas como métodos de enseñanza - aprendizaje. Para evaluar el logro de los aprendizajes esperados, se propone el uso de pruebas objetivas, pruebas orales, trabajos y proyectos.

## VIII.- CONDICIONES DE APROBACIÓN

A. Tendrá derecho a eximición de examen el estudiante que obtenga una nota de presentación > 5.8.
B. El estudiante que no obtenga una calificación > 4.0 en las actividades prácticas (talleres, laboratorios, simulaciones clínicas y/o campos clínicos), no tendrá derecho a rendir examen, el que será calificado con nota 1.0.
C. La asistencia a actividades prácticas (talleres, laboratorios, simulaciones clínicas y/o campos clínicos) es obligatoria, pudiendo ausentarse a un máximo del 20%, lo que debe

Dirección General de Docencia Vicerectoría Académica

estar debidamente justificado según reglamentación vigente. Frente a inasistencia mayor, el alumno no tendrá derecho a rendir examen, el que se calificará también con nota 1.0.

D. Cualquier tipo de plagio será evaluado inapelablemente con nota mínima.
E. El curso está regulado además por el Reglamento del Alumno de Pregrado vigente.

## IX.- BIBLIOGRAFÍA

**Obligatoria:**


- Administración de Servicios de Alimentación. Blanca Dolly Tejada ISBN 978-958-655-994-2.
- Administración de Alimentos a Colectividades y Servicios de Salud. Guerrero Ramo ISBN 970-10-3499-6
- Harold Koontz, Heinz Weihrich, Mark Cannicel. (2007). Administración. Una perspectiva global y empresarial. México: Mc Graw Hill.


**Complementaria:**


- Mireya Marambio, Miriam Parker. (2005).Norma Técnica. Servicios de alimentación y Nutrición. Santiago, Chile: Gobierno de Chile.
- Ministerio de Salud. (2014). Reglamento Sanitario de los Alimentos.
- Ministerio de Salud. (2011). Norma Chilena3235 de Buenas prácticas de manufactura.


## X.- CORRESPONDENCIA CRÉDITOS UNAB

| Presencial | | | | | | Personal | Créditos UNAB |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Teórico | Ayudantía | Laboratorio | Taller | Terreno | Clínico | | |
| 2 | | | 2 | | 1 | 7 | 12 |

Dirección General de Docencia Vicerectoría Académica

Universidad Andrés Bello

## I.- IDENTIFICACIÓN

**Carrera: Nutrición y Dietética, Mención en Gestión y Calidad**
**Unidad responsable: Facultad de Medicina**
**Nombre: Gestión y Calidad I**
**Código: NUYD065**
**Periodo: 6º Semestre**
**Área de Conocimiento UNESCO: Área Salud y Servicios Sociales - Sub Área Medicina (N° 72)**

| Requisito para cursar: | Requisitos previos: | Co - Requisitos: |
|---|---|---|
| NUYD074 Gestión y Calidad II. | SPAB112 Administración y Gestión en salud. | No tiene. |

## II.- CARGA ACADÉMICA

| Tipo de Actividad | SCT (horas cronológicas) | |
|---|---|---|
| | Directas | Personal |
| Teórico | 1,5 | 4,5 |
| Ayudantía | | |
| Laboratorio | | |
| Taller | 1,5 | |
| Terreno | | |
| Clínico | | |
| **Total horas dedicación semanal** | **7,5** | |
| **Créditos** | **5** | |

## III.- DESCRIPCIÓN

Este curso tributa al ámbito III del Perfil de Egreso: Gestión y Administración en Alimentación y Nutrición, específicamente a los siguientes resultados de aprendizaje:

RA01: Desarrollar planes y programas estratégicos y operativos en su área de desempeño.

RA02: Gestionar el mejoramiento continuo de la calidad en su área de desempeño.

Al finalizar el curso, los estudiantes serán capaces de identificar etapas de la planificación estratégica, y generar un plan estratégico organizacional, junto con diseñar procesos de mejoramiento continuo de la calidad para una organización dada, a fin de otorgar las atenciones con calidad y seguridad para los pacientes y/o usuarios.

Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

| IV.- APRENDIZAJES ESPERADOS | V.- CONTENIDOS |
|---|---|
| 1. Aplicar metodología de planeación estratégica como herramienta de gestión. | **UNIDAD I: PLANIFICACIÓN ESTRATÉGICA**<br>• Definición de procesos de gestión.<br>• Diferencia entre la planificación v/s la acción.<br>• Definición de planificación estratégica como herramienta de gestión. ¿Para qué sirve?<br>• Formulación de planificación estratégica y operativa ¿cuál es la diferencia?<br>• Etapas. Visión- Misión- Factores críticos para el éxito- FODA- Objetivos estratégicos-.<br>• Ejercicios de aplicación a los ámbitos del nutricionista generando programas estratégicos. |
| 2. Aplicar herramientas de metodología de gestión de calidad y mejoramiento continuo. | **UNIDAD II: GESTIÓN DE CALIDAD EN PROCESOS.**<br>• Garantía de Calidad en la prestación de servicios: Filosofía de la calidad total y mejora continua. Enfoque al cliente-usuario.<br>• Atributos de la calidad (recordar se pasarían en gestión del ISP).<br>• Principios básicos de la gestión de calidad (8).<br>• Organización y Política de Calidad para el aseguramiento de la calidad.<br>• Gestión de procesos y herramientas para la mejora continua: Organigramas. Flujogramas. Mapa de procesos como herramienta .Procesos claves, estratégicos y de soporte. Mejora continua. Manual de calidad. Manuales de procesos como construirlos.<br>• Satisfacción Usuaria. Definición y como medirla en las distintas áreas de desempeño del nutricionista. |

Dirección General de Docencia Vicerectoría Académica

| | |
|---|---|
| 3. Elaborar procesos de mejoramiento continuo de la calidad en áreas de desempeño del nutricionista. | **UNIDAD II: GESTIÓN DE CALIDAD EN PROCESOS Y PRODUCTOS EN GESTIÓN CLÍNICA Y DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN.**<br>• Definición. Leyes en calidad de la atención en Chile. Ley de la autoridad sanitaria. Normativa de gestión del cuidado.<br>• Registros y/o documentos sanitarios: Normativa ficha clínica. Consentimiento informado. Información a terceros. Protección de datos. Normativas o instrucciones.<br>• Registros y/o documentos servicios de alimentación. Contratos de licitación y del RR.HH. Libro de asistencia. Horas extraordinarias. Licencias médicas. Facturas u órdenes de compra. Presupuesto anual. Capacitaciones. Libro de mantenimiento. Manuales de Higiene u otros procesos. Check list. etc.<br>• Instrumentos de calidad: Encuestas. Monitoreo. Fiscalización. Auditorías. Certificación. Acreditación. Gestión de reclamos orientados al quehacer nutricional. Informe de acciones correctivas, preventivas y oportunidades de mejora.<br>• Gestión del cuidado nutricional. Ejemplos de desarrollo. Ejercicios de aplicación al ámbito del quehacer del nutricionista.<br>• Monitoreo de la calidad en Nutrición:<br>- Servicios de producción de alimentos: Normas ISO Familia de la norma y sus principios. Como aplicarla en servicios de nutrición y alimentación. |
| VI.- HABILIDADES TRANSVERSALES | |
| El curso tributa el desarrollo de las siguientes habilidades transversales: Pensamiento analítico y crítico. | |

## VII.- MODALIDAD DIDÁCTICA Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN

Considerando los aprendizajes esperados que aborda el curso, se recomienda la utilización de clases teórico practicas; talleres- seminarios como metodología docente. Además se sugiere implementar aprendizaje orientado a proyectos y aprendizaje colaborativo como métodos de enseñanza - aprendizaje. Para evaluar el logro de los aprendizajes esperados, se propone el uso de pruebas objetivas y trabajos y proyectos con sistemas de autoevaluación.

## VIII.- CONDICIONES DE APROBACIÓN

A. La nota mínima para eximirse del examen final es 5.8.
B. La asistencia a talleres es de un 100%, en caso de inasistencias no justificadas dentro del plazo correspondiente en la carrera, el estudiante reprobará la asignatura de manera automática. Si se reprueba el taller se reprueba automáticamente la asignatura independiente de la nota de teoría.
C. Cualquier inasistencia a una evaluación deberá ser justificada mediante certificado médico u otro siguiendo la normativa del reglamento de pre grado de la universidad, de lo contrario se calificará con nota mínima.
D. Cualquier tipo de plagio será evaluado inapelablemente con nota mínima 1.0.
E. El curso está regulado, por el Reglamento del Alumno de Pregrado vigente.

## IX.- BIBLIOGRAFÍA

**Obligatoria:**


- Guillermo fajardo Ortiz. Gerencia y Administración Estratégica de la atención médica. Editorial Panamericana. 2015.
- María Cristina Ferrari. Gestión de Calidad en organización de salud. Editorial Edicon. 2013.
- Malagón Londoño; Pontón Laverde; Reynales Londoño. Auditoría en salud. Para una gestión eficiente. Editorial panamericana. 3ª Edición.


**Complementaria:**


- Cuatrecasas, Lluís. Gestión Integral de la Calidad. Editorial Profit 2010.


## X.- CORRESPONDENCIA CRÉDITOS UNAB

| Presencial | | | | | | Personal | Créditos UNAB |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Teórico | Ayudantía | Laboratorio | Taller | Terreno | Clínico | | |
| 2 | | | 2 | | | 6 | 10 |

Dirección General de Docencia Vicerectoría Académica

Universidad Andrés Bello

## I.- IDENTIFICACIÓN

**Carrera: Nutrición y Dietética, Mención en Gestión y Calidad**
**Unidad responsable: Facultad de Medicina**
**Nombre: Integrado de Alimentación y Nutrición I**
**Código: NUYD066**
**Periodo: 6º Semestre**
**Área de Conocimiento UNESCO: Área Salud y Servicios Sociales - Sub Área Medicina (N° 72)**

| Requisito para cursar: | Requisitos previos: | Co - Requisitos: |
|---|---|---|
| NUYD071 Dietoterapia Materno Infantil.<br>NUYD072 Nutrición Comunitaria I. | NUYD051 Educación en Alimentación y Nutrición. NUYD052 Evaluación Nutricional en el Ciclo Vital.<br>NUYD053 Nutrición y Alimentación en el Ciclo Vital. | No tiene. |

## II.- CARGA ACADÉMICA

| Tipo de Actividad | SCT (horas cronológicas) | |
|---|---|---|
| | Directas | Personal |
| Teórico | | |
| Ayudantía | | |
| Laboratorio | | |
| Taller | 1,5 | 5,25 |
| Terreno | | |
| Clínico | 0,75 | |
| **Total horas dedicación semanal** | **7,5** | |
| **Créditos** | **5** | |

## III.- DESCRIPCIÓN

Este curso está asociado las experiencias integradoras de la malla curricular, tributa al ámbito I del Perfil de Egreso: "Nutrición Clínica y Comunitaria", específicamente a los resultados de aprendizaje 1,2,3 y 4.
Adicionalmente tributa al ámbito II del Perfil de Egreso: "Alimentación Institucional e Innovación Alimentaria", específicamente a los resultados de aprendizaje 1 y 2.
Realizar planificación alimentaria nutricional de acuerdo a bases técnicas del servicio de alimentación y nutrición, considerando la normativa vigente.
Asegurar la calidad e inocuidad durante el proceso productivo alimentario.

Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

Al finalizar el curso, los estudiantes serán capaces de establecer diagnóstico alimentario nutricional, desarrollar y diseñar planificación alimentaria según estándares de calidad vigentes y de diseñar programas educativos en individuo o grupos de individuos sanos a través del ciclo vital.

| IV.- RESULTADOS DE APRENDIZAJE | V.- HABILIDADES TRANSVERSALES |
|---|---|
| <u>Ámbito 1:</u><br><br>RA01: Diagnosticar la situación alimentario nutricional en comunidades e individuos sanos y enfermos durante todo el ciclo vital.<br><br>RA02: Establecer el manejo alimentario nutricional en comunidades e individuos sanos y enfermos durante todo el ciclo vital, considerando normativas nacionales e internacionales vigentes, evidencias científicas y avances tecnológicos.<br><br>RA03: Evaluar el manejo alimentario y nutricional en comunidades e individuos sanos y enfermos durante todo el ciclo vital.<br><br>RA04: Implementar medidas de promoción de hábitos alimentarios saludables y prevención de enfermedades asociadas a la alimentación y nutrición en comunidades e individuos sanos y enfermos durante todo el ciclo vital.<br><br><u>Ámbito 2:</u><br><br>RA01: Realizar planificación alimentaria nutricional de acuerdo a bases técnicas del servicio de alimentación y nutrición, considerando la normativa vigente.<br><br>RA02: Asegurar la calidad e inocuidad durante el proceso productivo alimentario. | El curso tributa el desarrollo de las siguientes habilidades transversales: Pensamiento analítico y crítico. |

VI.- MODALIDAD DIDÁCTICA Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN

Considerando los aprendizajes esperados que aborda el curso, se recomienda la utilización de seminarios/talleres, clases prácticas y simulación clínica como metodología docente. Además se

Dirección General de Docencia
Vicerrectoría Académica

Universidad Andrés Bello

sugiere implementar la resolución de ejercicios, simulación y el aprendizaje basado en problemas como métodos de enseñanza - aprendizaje. Para evaluar el logro de los aprendizajes esperados, se propone el uso de trabajos, pruebas objetivas, pruebas orales, pruebas de ejecución de tareas reales y/o simuladas.

## VII.- CONDICIONES DE APROBACIÓN

A. Tendrá derecho a eximición de examen el estudiante que obtenga una nota de presentación > 5.8.
B. El estudiante que no obtenga una calificación > 4.0 en las actividades prácticas (talleres, laboratorios, simulaciones clínicas y/o campos clínicos), no tendrá derecho a rendir examen, el que será calificado con nota 1.0.
C. La asistencia a actividades prácticas (talleres, laboratorios, simulaciones clínicas y/o campos clínicos) es obligatoria, pudiendo ausentarse a un máximo del 20%, lo que debe estar debidamente justificado según reglamentación vigente. Frente a inasistencia mayor, el alumno no tendrá derecho a rendir examen, el que se calificará también con nota 1.0.
D. Cualquier tipo de plagio será evaluado inapelablemente con nota mínima.
E. El curso está regulado además por el Reglamento del Alumno de Pregrado vigente.

## VIII.- BIBLIOGRAFÍA


**Obligatoria:**

- Ruz M, Pérez F. Nutrición y Salud. 2° Edición. Ed Mediterráneo. 2016.

**Complementaria:**

- Cornejo Espinosa V & Cruchet Muñoz S (2014) Nutrición en el ciclo Vital. Chile.
- Gómez Candela C & Reus Fernandez JM (2004) Manual de recomendaciones nutricionales en paciente geriátrico. España: Editores médicos SA.
- Iciar Astiasarán, J. Alfredo Martínez, 2000. Alimentos, composición y propiedades. Editorial
- McGrawHillVerdú Mataix J. Nutrición y Alimentación Humana Tomo 1 (2006). Oceano/Ergon.
- Jury G., Urteaga C., Taibo M., (1999). Tabla de porciones de intercambio y composición química de los alimentos de la pirámide alimentaria chilena. Inta, Universidad de Chile.
- Reglamento Sanitario de los Alimentos. Decreto Supremo Nº 977/96.
- Badui Jergal, S., (2006). Química de los Alimentos. Pearson Educación
- Mcgee, harold. (2007). La cocina y los alimentos. España: debate
- Urteaga R., Carmen; Gaete V., Maria Cristina (1997). Valor nutricional de preparaciones culinarias habituales en Chile: medidas caseras y su equivalencia en porciones de la pirámide alimentaria. CHILE: Santiago: Universidad de Chile, Facultad de Medicina, Departamento de Nutrición, 1997.


Dirección General de Docencia Vicerectoría Académica

- Girolami, Daniel H. de, Fundamentos de Valoración Nutricional y Composición Corporal, 1° ed. Editorial el Ateneo, 2003.
- Barrera, M. Gladys, Evaluación Nutricional del Crecimiento y del Riesgo Cardiovascular y Metabólico. INTA Universidad de Chile, 2015.


## IX.- CORRESPONDENCIA CRÉDITOS UNAB

| Presencial | | | | | | Personal | Créditos UNAB |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Teórico | Ayudantía | Laboratorio | Taller | Terreno | Clínico | | |
| | | | 2 | | 1 | 7 | 10 |

Dirección General de Docencia Vicerectoría Académica

Universidad Andrés Bello

## I.- IDENTIFICACIÓN

**Carrera: Nutrición y Dietética, Mención en Gestión y Calidad**
**Unidad responsable: Facultad de Medicina**
**Nombre: Dietoterapia Materno Infantil**
**Código: NUYD071**
**Periodo: 7º Semestre**
**Área de Conocimiento UNESCO: Área Salud y Servicios Sociales - Sub Área Medicina (N° 72)**

| Requisito para cursar: | Requisitos previos: | Co - Requisitos: |
|---|---|---|
| NUYD082 Nutrición, Actividad Física y Deporte.<br><br>NUYD085 Integrado de Nutrición y Alimentación II. | NUYD061 Dietoterapia del Adulto y Adulto Mayor.<br><br>FARM141 Farmacología en Nutrición.<br><br>NUYD066 Integrado de Nutrición y Alimentación I. | No tiene. |

## II.- CARGA ACADÉMICA

| Tipo de Actividad | | |
|---|---|---|
| | Directas | Personal |
| Teórico | 2,25 | 7,5 |
| Ayudantía | | |
| Laboratorio | 0,75 | |
| Taller | 1,5 | |
| Terreno | | |
| Clínico | 0,75 | |
| **Total horas dedicación semanal** | **12,75** | |
| **Créditos** | **8** | |

## III.- DESCRIPCIÓN

Este curso tributa al ámbito I del Perfil de Egreso: "Nutrición Clínica y Comunitaria", específicamente a los siguientes resultados de aprendizaje:
RA02: Establecer el manejo alimentario nutricional en comunidades e individuos sanos y enfermos durante todo el ciclo vital, considerando normativas nacionales e internacionales vigentes, evidencias científicas y avances tecnológicos.
RA03: Evaluar el manejo alimentario y nutricional en comunidades e individuos sanos y enfermos durante todo el ciclo vital.

Dirección General de Docencia Vicerectoría Académica

RA04: Implementar medidas de promoción de hábitos alimentarios saludables y prevención de enfermedades asociadas a la alimentación y nutrición en comunidades e individuos sanos y enfermos durante todo el ciclo vital.
Al finalizar el curso, los estudiantes serán capaces de formular prescripción dietoterapéutica en estados patológicos, implementar medidas de promoción de hábitos alimentarios, monitorear y controlar manejo nutricional y realizar planes de alimentación acorde a las necesidades en la etapa materno infantil.

| IV.- APRENDIZAJES ESPERADOS | V.- CONTENIDOS |
|---|---|
| 1. Establecer el manejo alimentario nutricional en patologías más frecuentes del embarazo y la lactancia. | **UNIDAD I: MANEJO ALIMENTARIO NUTRICIONAL EN PATOLOGÍAS DEL EMBARAZO Y RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS DE LACTANCIA**<br>• Requerimientos nutricionales, prescripción dietética y educación alimentaria nutricional en patologías más frecuentes del embarazo.<br>• Manejo de problemas frecuentes de lactancia materna. |
| 2. Recomendar fórmulas lácteas especiales y fórmulas enterales utilizadas en pediatría. | **UNIDAD II: FÓRMULAS LÁCTEAS ESPECIALES Y FÓMULAS ENTRALES**<br>• Características, composición, dilución, preparación e indicaciones de fórmulas para prematuros, fortificantes de leche materna, fórmulas especiales y enterales. |
| 3. Establecer el manejo alimentario nutricional en patologías más frecuentes en pediatría. | **UNIDAD III: MANEJO ALIMENTARIO NUTRICIONAL EN PATOLOGÍAS MÁS FRECUENTES**<br>Requerimientos nutricionales, prescripción dietética y educación alimentaria nutricional en:<br>• Sistema Respiratorio.<br>• Enfermedad Renal.<br>• Sistema Digestivo.<br>• Enfermedades Cardiovasculares.<br>• Enfermedades Crónicas no Transmisibles (HTA, DLP, DM tipo I y II).<br>• Cáncer. |

Dirección General de Docencia Vicerectoría Académica

Universidad Andrés Bello

| | |
|---|---|
| | • VIH / Sida.<br>• Obesidad.<br>• Desnutrición.<br>• Alergias e intolerancias alimentarias.<br>• Enfermedades metabólicas.<br>• Cirugía pediátrica frecuente. |

## VI.- HABILIDADES TRANSVERSALES

El curso tributa el desarrollo de las siguientes habilidades transversales: Pensamiento analítico y crítico.

## VII.- MODALIDAD DIDÁCTICA Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN

Considerando los aprendizajes esperados que aborda el curso, se recomienda la utilización de clases teóricas y clases prácticas como metodología docente. Además se sugiere implementar estudio de casos y resolución de ejercicios y problemas como métodos de enseñanza - aprendizaje. Para evaluar el logro de los aprendizajes esperados, se propone el uso de pruebas objetivas y pruebas de ejecución de tareas reales y/o simuladas.

## VIII.- CONDICIONES DE APROBACIÓN

A. Tendrá derecho a eximición de examen el estudiante que obtenga una nota de presentación > 5.8.
B. El estudiante que no obtenga una calificación > 4.0 en las actividades prácticas (talleres, laboratorios, simulaciones clínicas y/o campos clínicos), no tendrá derecho a rendir examen, el que será calificado con nota 1.0.
C. La asistencia a actividades prácticas (talleres, laboratorios, simulaciones clínicas y/o campos clínicos) es obligatoria, pudiendo ausentarse a un máximo del 20%, lo que debe estar debidamente justificado según reglamentación vigente. Frente a inasistencia mayor, el alumno no tendrá derecho a rendir examen, el que se calificará también con nota 1.0.
D. Cualquier tipo de plagio será evaluado inapelablemente con nota mínima.
E. El curso está regulado además por el Reglamento del Alumno de Pregrado vigente.

## IX.- BIBLIOGRAFÍA

**Obligatoria:**


- Setton D, Fernández, A. (2014). Nutrición en Pediatría. Buenos Aires, Argentina: Médica Panamericana.
- Infante D, Redecillas S., Clemente S. (2014). Guía de Nutrición Pediátrica Hospitalaria. España: Ergon.


**Complementaria:**


- Guzmán M. (2015). Alergia e Intolerancia Alimentaria. Chile: Mediterráneo.


Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

## X.- CORRESPONDENCIA CRÉDITOS UNAB

| Presencial | | | | | | Personal | Créditos UNAB |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Teórico | Ayudantía | Laboratorio | Taller | Terreno | Clínico | | |
| 3 | | 1 | 2 | | 1 | 10 | 17 |

Dirección General de Docencia Vicerectoría Académica

Universidad Andrés Bello

## I.- IDENTIFICACIÓN

**Carrera: Nutrición y Dietética, Mención en Gestión y Calidad**
**Unidad responsable: Facultad de Medicina**
**Nombre: Nutrición Comunitaria I**
**Código: NUYD072**
**Periodo: 7º Semestre**
**Área de Conocimiento UNESCO: Área Salud y Servicios Sociales - Sub Área Medicina (N° 72)**

| Requisito para cursar: | Requisitos previos: | Co - Requisitos: |
|---|---|---|
| NUYD081 Bioética.<br>NUYD083 Nutrición Comunitaria II.<br>NUYD085 Integrado de Nutrición y Alimentación II. | NUYD062 Proyectos de Intervención Alimentario Nutricional.<br>NUYD066 Integrado de Nutrición y Alimentación I. | No Tiene. |

## II.- CARGA ACADÉMICA

| Tipo de Actividad | SCT (horas cronológicas) | |
|---|---|---|
| | Directas | Personal |
| Teórico | 1,5 | 7,5 |
| Ayudantía | | |
| Laboratorio | | |
| Taller | 1,5 | |
| Terreno | | |
| Clínico | | |
| **Total horas dedicación semanal** | **10,5** | |
| **Créditos** | **6** | |

## III.- DESCRIPCIÓN

Este curso tributa al ámbito I del Perfil de Egreso: "Nutrición Clínica y Comunitaria", específicamente a los siguientes resultados de aprendizaje:

RA01: Diagnosticar la situación alimentario nutricional en comunidades e individuos sanos y enfermos durante todo el ciclo vital.

RA02: Establecer el manejo alimentario nutricional en comunidades e individuos sanos y enfermos durante todo el ciclo vital, considerando normativas nacionales e internacionales vigentes, evidencias científicas y avances tecnológicos.

RA04: Implementar medidas de promoción de hábitos alimentarios saludables y prevención de enfermedades asociadas a la alimentación y nutrición en comunidades e individuos sanos y enfermos durante todo el ciclo vital.

Dirección General de Docencia Vicerectoría Académica

Al finalizar el curso, los estudiantes serán capaces de Diagnosticar la situación alimentario nutricional, estableciendo su manejo alimentario nutricional.

| IV.- APRENDIZAJES ESPERADOS | V.- CONTENIDOS |
|---|---|
| 1. Identificar situación alimentario nutricional en comunidades e individuos sanos y enfermos durante todo el ciclo vital. | **UNIDAD I: SITUACIÓN ALIMENTARIO NUTRICIONAL**<br>• Modelo de salud familiar.<br>• Estudio de Familia.<br>• Determinantes biosicosociales de la salud.<br>• Diagnóstico comunitario participativo. |
| 2. Fundamentar el manejo alimentario nutricional de comunidades e individuos sanos y enfermos durante todo el ciclo vital. | **UNIDAD II: MANEJO ALIMENTARIO NUTRICIONAL EN COMUNIDADES E INDIVIDUOS SANOS Y ENFERMOS**<br>• Estrategias de intervención alimentario nutricional.<br>• Programas Ministeriales en Atención Primaria en Salud.<br>• Indicadores de impacto de intervenciones alimentario nutricionales. |

**VI.- HABILIDADES TRANSVERSALES**

El curso tributa el desarrollo de las siguientes habilidades transversales: Responsabilidad Social.

**VII.- MODALIDAD DIDÁCTICA Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN**

Considerando los aprendizajes esperados que aborda el curso, se recomienda la utilización de clases teóricas y seminarios-talleres como metodología docente. Además se sugiere implementar método expositivo/lección magistral y resolución de ejercicios y problemas como método de enseñanza-aprendizaje. Para evaluar el logro de los aprendizajes esperados, se propone el uso de pruebas objetivas y pruebas orales.

**VIII.- CONDICIONES DE APROBACIÓN**

A. Tendrá derecho a eximición de examen el estudiante que obtenga una nota de presentación > 5.8.
B. El estudiante que no obtenga una calificación > 4.0 en las actividades prácticas (talleres, laboratorios, simulaciones clínicas y/o campos clínicos), no tendrá derecho a rendir examen, el que será calificado con nota 1.0.
C. La asistencia a actividades prácticas (talleres, laboratorios, simulaciones clínicas y/o campos clínicos) es obligatoria, pudiendo ausentarse a un máximo del 20%, lo que debe estar debidamente justificado según reglamentación vigente. Frente a inasistencia

Dirección General de Docencia Vicerectoría Académica

Universidad Andrés Bello

mayor, el alumno no tendrá derecho a rendir examen, el que se calificará también con nota 1.0.

D. Cualquier tipo de plagio será evaluado inapelablemente con nota mínima.
E. El curso está regulado además por el Reglamento del Alumno de Pregrado vigente.

## IX.- BIBLIOGRAFÍA

**Obligatoria:**


- Aranceta, J. (2013). Nutrición Comunitaria. Barcelona, España: Elsevier Masson.


**Complementaria:**


- Orientaciones para la implementación del modelo de atención integral de salud familiar y comunitaria, Subsecretaría de Redes Asistenciales División de Atención Primaria, MINSAL. (última edición).
- Estrategia de Intervención Nutricional a través del Ciclo Vital para la Prevención de Obesidad y otras Enfermedades No Transmisibles EINCV (2010), Subsecretaria de Redes Asistenciales/ División de Atención Primaria/ Departamento de Coordinación de Programas Unidad de Alimentos y Nutrición en Redes, MINSAL.
- Guía para el diagnóstico local participativo, Washington, D.C: OPS, © 2005.
- Prevención integrada de las enfermedades no transmisibles, Proyecto de estrategia mundial sobre régimen alimentario, actividad física y salud (2003), OMS.
- Modelo de Atención Integral con Enfoque Familiar y Comunitario en Establecimientos de la Red de Atención de Salud. División Atención Primaria / Departamento de Diseño y Gestión de Atención Primaria, MINSAL.
- Construyendo la nueva agenda social desde la mirada de los determinantes sociales de la salud (2005), MINSAL.
- Estadísticas Sanitarias Mundiales (2013), OMS.


## X.- CORRESPONDENCIA CRÉDITOS UNAB

| Presencial | | | | | | Personal | Créditos UNAB |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Teórico | Ayudantía | Laboratorio | Taller | Terreno | Clínico | | |
| 2 | | | 2 | | | 10 | 14 |

Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

## I.- IDENTIFICACIÓN

**Carrera: Nutrición y Dietética, Mención en Gestión y Calidad**
**Unidad responsable: Facultad de Medicina**
**Nombre: Alimentación Institucional II**
**Código: NUYD073**
**Periodo: 7º Semestre**
**Área de Conocimiento UNESCO: Área Salud y Servicios Sociales - Sub Área Medicina (N° 72)**

| Requisito para cursar: | Requisitos previos: | Co - Requisitos: |
|---|---|---|
| NUYD084 Innovación Alimentaria.<br>NUYD085 Integrado de Nutrición y Alimentación II. | NUYD064 Alimentación Institucional I. | No Tiene. |

## II.- CARGA ACADÉMICA

| Tipo de Actividad | SCT (horas cronológicas) | |
|---|---|---|
| | Directas | Personal |
| Teórico | 1,5 | 7,5 |
| Ayudantía | | |
| Laboratorio | | |
| Taller | 1,5 | |
| Terreno | | |
| Clínico | 1,5 | |
| **Total horas dedicación semanal** | **12** | |
| **Créditos** | **7** | |

## III.- DESCRIPCIÓN

Este curso tributa al ámbito II del Perfil de Egreso: "Alimentación Institucional e Innovación Alimentaria", específicamente a los siguientes resultados de aprendizaje:
RA01: Realizar planificación alimentaria de acuerdo a bases técnicas del servicio de alimentación y nutrición, considerando la normativa vigente.
RA02: Asegurar la calidad e inocuidad durante el proceso productivo alimentario.
Al finalizar el curso, los estudiantes serán capaces de distinguir la estructura organizacional en una unidad central de producción, planificar minutas de acuerdo a bases técnicas, equipamiento y dotación de personal, identificar los principios de la administración concesionada y directa, describir modelo de aseguramiento de calidad según normativas vigente.

Universidad Andrés Bello

| IV.- APRENDIZAJES ESPERADOS | V.- CONTENIDOS |
|---|---|
| 1. Distinguir la estructura organizacional del personal de acuerdo a los servicios, volumen de producción, equipamiento, complejidad y las necesidades de los servicios de alimentación. | **UNIDAD I: RECURSOS HUMANOS**<br>• Dotación y jerarquización del personal de una UCP.<br>• Aspectos legales del Código del trabajo en el manejo de los funcionarios. |
| • Planificar minutas según estándares de calidad técnica para distintos tipos de servicio y usuarios. | **UNIDAD II: PLANIFICACION MINUTAS**<br>• Planificación de minuta según Suficiencia Nutritiva y Calidad nutricional para distintos tipos de usuario sano. Incluir:<br>- Estacionalidad.<br>- Disponibilidad de productos en el mercado.<br>- Disponibilidad de maquinarias y equipos.<br>- Dotación de personal y sistema de distribución. |
| • Aplicar programa de pre-requisitos y sistema HACCP en cada una de las etapas del proceso productivo, en central de producción. | **UNIDAD III: HACCP**<br>• Programa de prerrequisito.<br>• Norma Chilena 2861.<br>• Diagramas de flujo.<br>• PCC.<br>• Límites críticos. |
| • Describir el rol profesional en los distintos sistemas de administración. | **UNIDAD IV: LICITACIÓN DE CONTRATOS.**<br>• Principios de la administración concesionada y administración directa.<br>• Rol del nutricionista contralor.<br>• Bases administrativas y técnicas en la externalización del Servicio de alimentación y Nutrición. |

Dirección General de Docencia Vicerectoría Académica

| | |
|---|---|
| • Fundamentar los procesos de inocuidad de Productos Listos para el Consumo (PLC), basándose en criterios microbiológicos establecidos por la normativa vigente. | **UNIDAD V: PROCESO DE APOYO A LA PRODUCCIÓN, CALIDAD E INOCUIDAD DE ALIMENTOS**<br>• POE y POES.<br>• Diseño de programa de higiene, limpieza y sanitización para todas las áreas de una UCP.<br>• Acuerdo de producción limpia en Servicios de Alimentación según normativa medioambiental y sanitaria.<br>• Enfriamiento –re termalización.<br>• Procedimientos de aislamiento de contacto, entérico y respiratorio y sus patologías asociadas, en un servicio hospitalario de acuerdo a Normas de Infección Intrahospitalaria. |

## VI.- HABILIDADES TRANSVERSALES

El curso tributa el desarrollo de las siguientes habilidades transversales: Pensamiento analítico y crítico.

## VII.- MODALIDAD DIDÁCTICA Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN

Considerando los aprendizajes esperados que aborda el curso, se recomienda la utilización de seminarios-talleres, prácticas externas y trabajo en grupo como metodología docente. Además se sugiere implementar estudio de casos, resolución de ejercicios y problemas como métodos de enseñanza - aprendizaje. Para evaluar el logro de los aprendizajes esperados, se propone el uso de pruebas objetivas, pruebas orales, trabajos e informes.

## VIII.- CONDICIONES DE APROBACIÓN

A. Tendrá derecho a eximición de examen el estudiante que obtenga una nota de presentación > 5.8.
B. El estudiante que no obtenga una calificación > 4.0 en las actividades prácticas (talleres, laboratorios, simulaciones clínicas y/o campos clínicos), no tendrá derecho a rendir examen, el que será calificado con nota 1.0.
C. La asistencia a actividades prácticas (talleres, laboratorios, simulaciones clínicas y/o campos clínicos) es obligatoria, pudiendo ausentarse a un máximo del 20%, lo que debe estar debidamente justificado según reglamentación vigente. Frente a inasistencia mayor, el alumno no tendrá derecho a rendir examen, el que se calificará también con nota 1.0.
D. Cualquier tipo de plagio será evaluado inapelablemente con nota mínima.

Dirección General de Docencia Vicerectoría Académica

Universidad Andrés Bello

E. El curso está regulado además por el Reglamento del Alumno de Pregrado vigente.

## IX.- BIBLIOGRAFÍA

**Obligatoria:**


- Administración de Servicios de Alimentación. Blanca Dolly Tejada ISBN 978-958-655-994-2.
- Administración de Alimentos a Colectividades y Servicios de Salud. Guerrero Ramo ISBN 970-10-3499-6.
- Harold Koontz, Heinz Weihrich, Mark Cannicel. (2007). Administración. Una perspectiva global y empresarial. México: Mc Graw Hill.


**Complementaria:**


- Mireya Marambio, Miriam Parker. (2005).Norma Técnica. Servicios de alimentación y Nutrición. Santiago, Chile: Gobierno de Chile.
- Ministerio de Salud. (2014). Reglamento Sanitario de los Alimentos.
- Ministerio de Salud. (2011). Norma Chilena3235 de Buenas prácticas de manufactura.


## X.- CORRESPONDENCIA CRÉDITOS UNAB

| Presencial | | | | | | Personal | Créditos UNAB |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Teórico | Ayudantía | Laboratorio | Taller | Terreno | Clínico | | |
| 2 | | | 2 | | 2 | 10 | 16 |

Dirección General de Docencia Vicerectoría Académica

## I.- IDENTIFICACIÓN

**Carrera: Nutrición y Dietética, Mención en Gestión y Calidad**
**Unidad responsable: Facultad de Medicina**
**Nombre: Gestión y Calidad II**
**Código: NUYD074**
**Periodo: 7º Semestre**
**Área de Conocimiento UNESCO: Área Salud y Servicios Sociales - Sub Área Medicina (N° 72)**

| Requisito para cursar: | Requisitos previos: | Co - Requisitos: |
|---|---|---|
| NUYD084 Innovación Alimentaria. | NUYD065 Gestión y Calidad I. | No tiene. |

## II.- CARGA ACADÉMICA

| Tipo de Actividad | SCT (horas cronológicas) | |
|---|---|---|
| | Directas | Personal |
| Teórico | 2,25 | 7,5 |
| Ayudantía | | |
| Laboratorio | | |
| Taller | 1,5 | |
| Terreno | | |
| Clínico | 0,75 | |
| **Total horas dedicación semanal** | **12** | |
| **Créditos** | **7** | |

## III.- DESCRIPCIÓN

Este curso tributa al ámbito III del Perfil de Egreso: "Gestión y Administración en Alimentación y Nutrición", específicamente a los siguientes resultados de aprendizaje:
RA01: Desarrollar planes y programas estratégicos y operativos en su área de desempeño.
RA02: Gestionar el mejoramiento continuo de la calidad en su área de desempeño.
Al finalizar el curso, los estudiantes serán capaces de gestionar el mejoramiento continuo de la calidad en su área de desempeño aplicando herramientas de gestión de calidad en el manejo directivo, en la identificación y resolución de problemas organizacionales a fin de garantizar aseguramiento de estándares de calidad y control de procesos para una calidad más consistente de los servicios hacia los usuarios.

Dirección General de Docencia
Vicerrectoría Académica

Universidad Andrés Bello

| IV.- APRENDIZAJES ESPERADOS | V.- CONTENIDOS |
|---|---|
| • Aplicar herramientas de gestión para el manejo directivo. | **UNIDAD I: HABILIDADES DIRECTIVAS**<br>• Importancia de las habilidades directivas en el desarrollo profesional.<br>• Inteligencia emocional.<br>• Gestión del tiempo. Manejo de reuniones.<br>• Selección de personal.<br>• Trabajo en equipo. Nociones de resolución de conflictos. Técnicas de negociación.<br>• Gestión de desempeño basado en competencias. Evaluación de desempeño.<br>• Liderazgo y motivación. |
| • Aplicar herramientas de gestión para la identificación, mejora y resolución de problemas. | **UNIDAD II: HERRAMIENTAS DE GESTIÓN PARA LA IDENTIFICACIÓN, MEJORA Y RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS**<br>• Identificar un problema:<br>- Técnicas de lluvia de ideas (brainstroming).<br>- Técnica del grupo nominal.<br>- Las siete herramientas estadísticas de la calidad: Hoja de control, histogramas, diagramas de Pareto, Diagramas de dispersión, diagramas de control, diagramas de causa efecto (Técnica de ISHIKAWA- Árbol de problemas), diagramas de flujo. Las 5 S.<br>• Priorización de problemas<br>- Matriz decisional.<br>- Árbol de objetivos.<br>- Matriz de marco lógico.<br>- Plan de trabajo: Carta Gantt.<br>- Análisis de campos de fuerzas.<br>- Diagrama de afinidades: Propuesta de nuevos objetivos organizativos |

Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

| | |
|---|---|
| | cuando ya está seleccionado el problema a resolver. |
| • Diseñar un plan de mejoramiento continuo de la Calidad. | **UNIDAD III**<br><br>Plan de mejoramiento de mejora continua para la gestión de calidad: Diagnóstico, identificar problema de calidad, estructura de plan de mejora: Objetivos, selección intervenciones, programa a ejecutar con cronograma, presupuesto, evaluación. |

## VI.- HABILIDADES TRANSVERSALES

El curso tributa el desarrollo de las siguientes habilidades transversales: Pensamiento analítico y crítico.

## VII.- MODALIDAD DIDÁCTICA Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN

Considerando los aprendizajes esperados que aborda el curso, se recomienda la utilización de clases teórico practicas; talleres- seminarios como metodología docente. Además se sugiere implementar aprendizaje orientado a proyectos y aprendizaje colaborativo como métodos de enseñanza - aprendizaje. Para evaluar el logro de los aprendizajes esperados, se propone el uso de pruebas objetivas y trabajos y proyectos con sistemas de autoevaluación.

## VIII.- CONDICIONES DE APROBACIÓN

A. La nota mínima para eximirse del examen final es 5.8.
B. La asistencia a talleres es de un 100%, en caso de inasistencias no justificadas dentro del plazo correspondiente en la carrera, el estudiante reprobará la asignatura de manera automática. Si se reprueba el taller se reprueba automáticamente la asignatura independiente de la nota de teoría.
C. Cualquier inasistencia a una evaluación deberá ser justificada mediante certificado médico u otro siguiendo la normativa del reglamento de pre grado de la universidad, de lo contrario se calificará con nota mínima.
D. Cualquier tipo de plagio será evaluado inapelablemente con nota mínima 1.0.
E. El curso está regulado, por el Reglamento del Alumno de Pregrado vigente.

## IX.- BIBLIOGRAFÍA

**Obligatoria:**


- Luis Puchol; María José Martin. El libro de las habilidades directivas. Editorial Díaz de santos. 3ª Edición. 2010.
- Franklin Pareja Aliaga. Tool Box. Caja de Herramientas. Guía Práctica de Planificación y Herramientas de Gestión. Editorial SOIPA. 2012.


**Complementaria:**

Dirección General de Docencia Vicerectoría Académica

UNIVERSIDAD NACIONAL AYSÉN

Universidad Andrés Bello

- Berta Madrigal Torres. Habilidades Directivas. Editorial Mc Graw Hill. 2ª Edición. 2009.

X.- CORRESPONDENCIA CRÉDITOS UNAB

| Presencial | | | | | | Personal | Créditos UNAB |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Teórico | Ayudantía | Laboratorio | Taller | Terreno | Clínico | | |
| 3 | | | 2 | | 1 | 6 | 12 |

Dirección General de Docencia Vicerectoría Académica

## I. IDENTIFICACIÓN

**Carrera: Nutrición y Dietética Mención Gestión y Calidad**
**Unidad responsable: Dirección de Educación General**
**Nombre: Pensamiento Crítico**
**Código: CEGPC13**
**Periodo: Semestral**
**Área de Conocimiento UNESCO: Área Humanidades y Artes - Sub Área Humanidades (22)**

| Requisito para cursar: | Requisitos previos: | Co - Requisitos: No tiene |
|---|---|---|
| CEGRS14 Responsabilidad Social | CEGCT12 Razonamiento Científico y Tecnologías de Información | |

## II. CARGA ACADÉMICA

| Tipo de Actividad | SCT (horas cronológicas) | |
|---|---|---|
| | Directas | Personal |
| Teórico | | |
| Ayudantía | | |
| Laboratorio | | |
| Taller | 1,5 | 2,25 |
| Terreno | | |
| Clínico | | |
| Total horas dedicación semanal | 3,75 | |
| Créditos | 2 | |

## III. DESCRIPCIÓN

El curso del área Pensamiento Crítico de la Universidad Andrés Bello busca estimular en los alumnos habilidades relacionados con el razonamiento, el uso de la lógica y la argumentación, entre otros.

Su formación contempla el desarrollo del Resultado de Aprendizaje de Formación General "Desarrollar el pensamiento crítico a través de la argumentación, exponiendo a través de un lenguaje oral y escrito adecuado al ámbito académico y profesional, y utilizando un método basado en criterios, hechos y evidencias". Lo anterior se enmarca en el programa de Educación general de la UNAB que tiene por objetivo, dotar a los estudiantes de habilidades de formación transferibles a cualquier área disciplinar.

Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

Universidad Andrés Bello

| IV. APRENDIZAJES ESPERADOS | V. CONTENIDOS |
|---|---|
| AE 1.- Aplicar estándares de pensamiento crítico, con estricta lógica, formal y material, para analizar en profundidad y con rigurosidad los fenómenos del entorno.<br><br>AE 2.- Elaborar juicios y argumentos propios, acorde al modelo de Argumentación de Toulmin, basándose en el análisis de los argumentos que sustentan la información.<br><br>AE 3.- Evaluar el pensamiento, propio y ajeno, a través de un método basado en criterios, hechos y evidencia objetiva, según estándares y valores intelectuales, distinguiendo argumentos razonables de falacias, sofismas, prejuicios y simples opiniones.<br><br>AE 4.- Preguntar críticamente, usando el cuestionamiento sistemático y analítico como medio para disciplinar el pensamiento y el aprendizaje. | **UNIDAD I: PENSAMIENTO CRITICO**<br>• ¿Qué es el Pensamiento Crítico?<br>• Elementos del Pensamiento.<br>• Estándares Intelectuales.<br>• Virtudes Intelectuales.<br><br>**UNIDAD II: ARGUMENTACIÓN**<br>• ¿Qué es un argumento?<br>• Diferencia entre argumento y opinión.<br>• Modelos de Argumentación: ARE.<br><br>**UNIDAD III: REFUTACIÓN Y FALACIAS**<br>• Modelos de Refutación.<br>• Técnicas de Refutación.<br>• Falacias más comunes.<br><br>**UNIDAD IV: TEMAS APLICADOS**<br>• Temáticas específicas de actualidad a las que aplicar el Pensamiento Crítico. |

## VI. HABILIDADES TRANSVERSALES

A. Comunicación oral y escrita.
B. Razonamiento científico y cuantitativo.
C. Manejo de recursos de la información.

## VII. MODALIDAD DIDÁCTICA Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN

A. Es requisito del curso utilizar metodologías activas, que permitan una participación significativa de los alumnos, y la evaluación de sus avances clase a clase. Dada la naturaleza del curso, se sugiere esencialmente el uso del Debate como herramienta metodológica.
B. Respecto a la evaluación, se sugiere usar las rúbricas de evaluación de la Critical Thinking Foundation para el desarrollo del Pensamiento Crítico, que han sido adaptadas para evaluar debates por la Sociedad de Debate UNAB.

## VIII. CONDICIONES DE APROBACIÓN

A. El curso contempla evaluaciones del proceso, de carácter sumativo, que ponderan un 70% de la nota final, y que representan el promedio de las evaluaciones clase a clase, más un examen final, que pondera 30%.
B. Para aprobar el curso, se exige un 75% de asistencia.

Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

C. No se podrá recuperar más de 1 nota, y deberá ser debidamente justificada.
La nota del examen no reemplaza ninguna nota parcial.

D. Deben rendir examen los estudiantes que tengan un promedio final inferior a 5.5.

## IX. BIBLIOGRAFÍA

**Obligatoria:**


- Toulmin, S., (2007), *Los usos de la argumentación*, Barcelona, España. Península
- Van Eemeren, F., (2007), *Argumentación, Comunicación y Falacias. Una perspectiva pragmadialéctica*, Santiago, Chile. Universidad Católica de Chile.
- Aristóteles, (1990), *Retórica*, Madrid, España. Gredos


**Complementaria:**


- www.criticalthinking.org
- García D., R., *Diccionario de Falacias*, www.usoderazón.com
- Van Dijk, T. (2000), *El discurso como estructura y proceso*, Barcelona, España. Gedisa. (Viña)


## X. CORRESPONDENCIA CRÉDITOS UNAB

| Presencial | | | | | Personal | Créditos UNAB |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Teórico | Ayudantía | Laboratorio | Taller | Terreno | | |
| | | | 2 | | 3 | 5 |

Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

Universidad Andrés Bello

## I.- IDENTIFICACIÓN

**Carrera: Nutrición y Dietética, Mención en Gestión y Calidad**
**Unidad responsable: Facultad de Medicina**
**Nombre: Bioética**
**Código: NUYD081**
**Periodo: 8º Semestre**
**Área de Conocimiento UNESCO: Área Salud y Servicios Sociales - Sub Área Medicina (N° 72)**

| Requisito para cursar: | Requisitos previos: | Co - Requisitos: |
|---|---|---|
| **NUYD101 Internado I Clínico Adulto e Infantil.**<br>**NUYD102 Internado II Alimentación Institucional e Innovación.**<br>**NUYD103 Internado III Nutrición Comunitaria.** | **NUYD072 Nutrición Comunitaria I** | **No tiene.** |

## II.- CARGA ACADÉMICA

| Tipo de Actividad | SCT (horas cronológicas) | |
|---|---|---|
| | Directas | Personal |
| Teórico | 1,5 | 4,5 |
| Ayudantía | | |
| Laboratorio | | |
| Taller | | |
| Terreno | | |
| Clínico | | |
| **Total horas dedicación semanal** | **6** | |
| **Créditos** | **4** | |

## III.- DESCRIPCIÓN

Esta asignatura tributa al perfil de egreso de la carrera, a través del ámbito I del perfil de egreso: "Nutrición Clínica y Comunitaria", específicamente a los siguientes resultados de aprendizaje:
RA02: Establecer el manejo alimentario nutricional en comunidades e individuos sanos y enfermos durante todo el ciclo vital, considerando normativas nacionales e internacionales vigentes, evidencias científicas y avances tecnológicos.
RA05: Participar en investigación orientada a optimizar el manejo alimentario nutricional en su área de desempeño.

Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

Universidad Nacional Andrés Bello Chile

Otorga bases y cimientos conceptuales para el desarrollo del razonamiento ético, la reflexión metodológica, destacando la responsabilidad profesional que conlleva la atención de seres humanos sanos y enfermos.
Al finalizar el curso el estudiante será capaz de valorar la dimensión ética en el quehacer profesional y humano.

| IV.- APRENDIZAJES ESPERADOS | V.- CONTENIDOS |
|---|---|
| 1. Describir los Orígenes y Definición Ética/Bioética. | **UNIDAD I: ORÍGEN Y DEFINICIÓN ETICA BIOETICA**<br>• Definiciones.<br>• Desarrollo histórico.<br>• Corrientes filosóficas.<br>• 4 Principios de la bioética. |
| 2. Analizar la vida y su valor. | **UNIDAD II: LA VIDA Y SU VALOR**<br>• El valor de la vida humana.<br>• Noción de individuo (persona) sujeto a derecho.<br>• Normativas internacionales y nacionales.<br>• Disposiciones éticas para la investigación biomédica. |
| 3. Analizar los conflictos bioéticos actuales. | **UNIDAD III: CONFLICTOS BIOETICOS ACTUALES**<br>• Conflictos bioéticos asociados a la práctica profesional. |

| VI.- HABILIDADES TRANSVERSALES |
|---|
| El curso tributa el desarrollo de las siguientes habilidades transversales: Responsabilidad social. |
| **VII.- MODALIDAD DIDÁCTICA Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN** |
| Modalidad docente será de acuerdo al método de enseñanza activo con participación de los alumnos, la metodología estará centrada en el aprendizaje basado en problemas y en el estudio de casos en grupo. Para la evaluación se contará con controles de lectura y pruebas de selección múltiple y de desarrollo. |
| **VIII.- CONDICIONES DE APROBACIÓN** |
| A. Tendrá derecho a eximición de examen el estudiante que obtenga una nota de presentación > 5.8. |

Dirección General de Docencia Vicerectoría Académica

Universidad Andrés Bello

B. El estudiante que no obtenga una calificación > 4.0 en las actividades prácticas (talleres, laboratorios, simulaciones clínicas y/o campos clínicos), no tendrá derecho a rendir examen, el que será calificado con nota 1.0.
C. La asistencia a actividades prácticas (talleres, laboratorios, simulaciones clínicas y/o campos clínicos) es obligatoria, pudiendo ausentarse a un máximo del 20%, lo que debe estar debidamente justificado según reglamentación vigente. Frente a inasistencia mayor, el alumno no tendrá derecho a rendir examen, el que se calificará también con nota 1.0.
D. Cualquier tipo de plagio será evaluado inapelablemente con nota mínima.
E. El curso está regulado, además, por el Reglamento del Alumno de Pregrado vigente.

## IX.- BIBLIOGRAFÍA

**Obligatoria:**


- Beauchamp L, Childress J. Mason. "Principios de Ética Biomédica". Barcelona. España 2009.


**Complementaria:**


- Gracia, D "Fundamentos de Bioética" Eudema Madrid, 2008.


## X.- CORRESPONDENCIA CRÉDITOS UNAB

| Presencial | | | | | | Personal | Créditos UNAB |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Teórico | Ayudantía | Laboratorio | Taller | Terreno | Clínico | | |
| 2 | | | | | | 6 | 8 |

Dirección General de Docencia Vicerectoría Académica

## I.- IDENTIFICACIÓN

**Carrera: Nutrición y Dietética, Mención en Gestión y Calidad**
**Unidad responsable: Facultad de Medicina**
**Nombre: Nutrición, Actividad Física y Deporte**
**Código: NUYD082**
**Periodo: 8º Semestre**
**Área de Conocimiento UNESCO: Área Salud y Servicios Sociales - Sub Área Medicina (N° 72)**

| Requisito para cursar: | Requisitos previos: | Co - Requisitos: |
|---|---|---|
| **NUYD101 Internado I Clínico Adulto e Infantil.**<br>**NUYD102 Internado II Alimentación Institucional e Innovación.**<br>**NUYD103 Internado III Nutrición Comunitaria.** | **NUYD071 Dietoterapia Materno Infantil** | **No tiene.** |

## II.- CARGA ACADÉMICA

| Tipo de Actividad | SCT (horas cronológicas) | |
|---|---|---|
| | Directas | Personal |
| Teórico | 2,25 | 5,25 |
| Ayudantía | | |
| Laboratorio | | |
| Taller | 1,5 | |
| Terreno | | |
| Clínico | | |
| **Total horas dedicación semanal** | **9** | |
| **Créditos** | **5** | |

## III.- DESCRIPCIÓN

Este curso está tributa al ámbito de acción I del Perfil de Egreso: "Nutrición Clínica y Comunitaria", específicamente a los siguientes resultados de aprendizaje:

RA1: Diagnosticar la situación alimentario nutricional en comunidades e individuos sanos y enfermos durante todo el ciclo vital.

RA2: Establecer el manejo alimentario nutricional en comunidades e individuos sanos y enfermos durante todo el ciclo vital, considerando normativas nacionales e internacionales vigentes, evidencias científicas y avances tecnológicos.

Dirección General de Docencia
Vicerrectoría Académica

Universidad Andrés Bello

RA4: Implementar medidas de promoción de hábitos alimentarios saludables y prevención de enfermedades asociadas a la alimentación y nutrición en comunidades e individuos sanos y enfermos durante todo el ciclo vital.

Al finalizar el curso, los estudiantes serán capaces de Analizar las bases de la alimentación y nutrición asociadas a la realización de actividad física y el deporte. Conocer las bases fisiológicas del ejercicio, así también como las adaptaciones metabólicas y energéticas asociadas a la práctica de la actividad física y el deporte. Identificar los fundamentos de la realización de actividad física como un factor protector para la salud. Conocer diversos métodos de análisis corporal a través de protocolos estandarizados de evaluación antropométrica. Planificar la alimentación e hidratación para la práctica deportiva y actividad física en base a diversas situaciones, así también, como objetivos específicos para cada individuo.

| IV.- APRENDIZAJES ESPERADOS | V.- CONTENIDOS |
|---|---|
| 1. Identificar las interacciones que existen entre el metabolismo energético y la nutrición aplicada a la actividad física y el deporte. | **UNIDAD I: PRINCIPIOS BASICOS DE LA NUTRICIÓN PARA LA ACTIVIDAD FISICA Y EL DEPORTE**<br>• Conceptos Básicos.<br>• Fundamentos de la bioenergética de la actividad muscular aplicada a la nutrición deportiva. |
| 2. Evaluar los fundamentos de la nutrición para una correcta alimentación enfocada a la actividad física y salud. | **UNIDAD II: NUTRICIÓN PARA LA ACTIVIDAD FISICA, EJERCICIO Y SALUD.**<br>• Balance energético.<br>• Hidratos de Carbono.<br>• Proteínas.<br>• Lípidos.<br>• Vitaminas y Minerales.<br>• Hidratación y Termorregulación. |
| 3. Identificar los beneficios del ejercicio para la prevención y tratamiento de enfermedades crónicas no transmisibles. | **UNIDAD III: FUNDAMENTOS PARA LA PROMOCIÓN DE LA ACTIVIDAD FÍSICA COMO FACTOR PROTECTOR PARA LA SALUD**<br>• Beneficios de la actividad física y ejercicio para la salud.<br>• Fundamentos del ejercicio físico como estrategia preventiva y terapéutica. |

Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

| | |
|---|---|
| 4. Analizar la composición corporal aplicada a la actividad física y deporte como herramienta de análisis, diagnóstico y monitoreo. | **UNIDADIV: CINEANTROPOMETRÍA Y COMPOSICIÓN CORPORAL.**<br>• Protocolo ISAK, perfil restringido.<br>• Análisis crítico de la composición corporal.<br>• Determinación del somatotipo y análisis de la forma corporal. |
| 5. Relacionar la elaboración de un plan alimentario nutricional con la mejora del rendimiento físico. | **UNIDAD IV: ESTRATEGIAS NUTRICIONALES, ACTIVIDAD FISICA Y EJERCICIO.**<br>• Recomendaciones nutricionales para la actividad física y ejercicio.<br>• Suplementación y ayudas ergogénicas nutricionales. |

## VI.- HABILIDADES TRANSVERSALES

El curso tributa el desarrollo de las siguientes habilidades transversales: Pensamiento analítico y crítico.

## VII.- MODALIDAD DIDÁCTICA Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN

Considerando los aprendizajes esperados que aborda el curso, se recomienda la utilización de clases teóricas y seminarios - talleres como metodología docente. Además se sugiere implementar clases magistrales y aprendizaje basado en problemas como métodos de enseñanza - aprendizaje.

Para evaluar el logro de los aprendizajes esperados, se propone el uso de pruebas objetivas, pruebas orales, informes y técnicas de observación.

## VIII.- CONDICIONES DE APROBACIÓN

A. Tendrá derecho a eximición de examen el estudiante que obtenga una nota de presentación > 5.8.
B. El estudiante que no obtenga una calificación > 4.0 en las actividades prácticas (talleres, laboratorios, simulaciones clínicas y/o campos clínicos), no tendrá derecho a rendir examen, el que será calificado con nota 1.0.
C. La asistencia a actividades prácticas (talleres, laboratorios, simulaciones clínicas y/o campos clínicos) es obligatoria, pudiendo ausentarse a un máximo del 20%, lo que debe estar debidamente justificado según reglamentación vigente. Frente a inasistencia mayor, el alumno no tendrá derecho a rendir examen, el que se calificará también con nota 1.0.
D. Cualquier tipo de plagio será evaluado inapelablemente con nota mínima.
E. El curso está regulado además por el Reglamento del Alumno de Pregrado vigente.

Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

Universidad Andrés Bello

## IX.- BIBLIOGRAFÍA

**Obligatoria:**


- Peniche, C. "Nutrición aplicada al deporte". 2011. Editorial McGrae-Hill. México.


**Complementaria:**


- Onzari, Marcia Fundamentos de Nutrición en el Deporte. Editorial "El Ateneo". Argentina 2004.
- Compendio de cineantropometría. Ma Dolores Cabañas, Francisco Esparza. 2009.
- Anthropometrica. Norton & Olds. 2000.
- American College of Sport Medicine, Manual de Consulta para el Control y la Prescripción del Ejercicio. 2008.


## X.- CORRESPONDENCIA CRÉDITOS UNAB

| Presencial | | | | | | Personal | Créditos UNAB |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Teórico | Ayudantía | Laboratorio | Taller | Terreno | Clínico | | |
| 3 | | | 2 | | | 7 | 12 |

Dirección General de Docencia Vicerectoría Académica

## I.- IDENTIFICACIÓN

**Carrera: Nutrición y Dietética, Mención en Gestión y Calidad**
**Unidad responsable: Facultad de Medicina**
**Nombre: Nutrición Comunitaria II**
**Código: NUYD083**
**Periodo: 8º Semestre**
**Área de Conocimiento UNESCO: Área Salud y Servicios Sociales - Sub Área Medicina (N° 72)**

| Requisito para cursar: | Requisitos previos: | Co - Requisitos: |
|---|---|---|
| **NUYD101 Internado I Clínico Adulto e Infantil.**<br>**NUYD102 Internado II Alimentación Institucional e Innovación.**<br>**NUYD103 Internado III Nutrición Comunitaria.** | **NUYD072 Nutrición Comunitaria I** | **No tiene.** |

## II.- CARGA ACADÉMICA

| Tipo de Actividad | SCT (horas cronológicas) | |
|---|---|---|
| | Directas | Personal |
| Teórico | 1,5 | 5,25 |
| Ayudantía | | |
| Laboratorio | | |
| Taller | 1,5 | |
| Terreno | | |
| Clínico | 1,5 | |
| **Total horas dedicación semanal** | **9** | |
| **Créditos** | **9,75** | |

## III.- DESCRIPCIÓN

Este curso tributa al ámbito I del Perfil de Egreso: "Nutrición Clínica y Comunitaria", específicamente a los siguientes resultados de aprendizaje:
RA1: Diagnosticar la situación alimentario nutricional en comunidades e individuos sanos y enfermos durante todo el ciclo vital.
RA2: Establecer el manejo alimentario nutricional en comunidades e individuos sanos y enfermos durante todo el ciclo vital, considerando normativas nacionales e internacionales vigentes, evidencias científicas y avances tecnológicos.
RA3: Evaluar el manejo alimentario y nutricional en comunidades e individuos sanos y enfermos durante todo el ciclo vital.

Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

Universidad Andrés Bello

| |
|---|
| RA4: Implementar medidas de promoción de hábitos alimentarios saludables y prevención de enfermedades asociadas a la alimentación y nutrición en comunidades e individuos sanos y enfermos durante todo el ciclo vital.<br>Al finalizar el curso, los estudiantes serán capaces de ejecutar el manejo alimentario nutricional a través de los programas de salud ministeriales vigentes. |

| IV.- APRENDIZAJES ESPERADOS | V.- CONTENIDOS |
|---|---|
| 1. Establecer el manejo alimentario nutricional en comunidades e individuos sanos y enfermos durante todo el ciclo vital. | **UNIDAD I: PLAN DE INTERVENCIÓN ALIMENTARIO NUTRICIONAL.**<br>• Actividades y prestaciones del nutricionista en Atención Primaria en Salud. |
| 2. Evaluar el manejo alimentario y nutricional en comunidades e individuos sanos y enfermos durante todo el ciclo vital. | **UNIDAD II: EVALUACIÓN DEL MANEJO ALIMENTARIO NUTRICIONAL.**<br>• Diseño de evaluación de impacto de intervenciones alimentario nutricionales. |
| 3. Elaborar propuesta de mejoramiento del manejo alimentario nutricional. | **UNIDAD III. PROPUESTA DE MEJORA DE INTERVENCIONES DEL MANEJO ALIMENTARIO NUTRICIONAL.**<br>• Planificación de propuesta de mejora. |

**VI.- HABILIDADES TRANSVERSALES**

El curso tributa el desarrollo de las siguientes habilidades transversales: Responsabilidad Social.

**VII.- MODALIDAD DIDÁCTICA Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN**

Considerando los aprendizajes esperados que aborda el curso, se recomienda la utilización de Clases Prácticas y Campos clínicos como metodología docente. Además se sugiere implementar Estudio de Casos y Aprendizaje Colaborativo como métodos de enseñanza - aprendizaje.

Para evaluar el logro de los aprendizajes esperados, se propone el uso de Simulación Clínica, Técnicas de Observación.

**VIII.- CONDICIONES DE APROBACIÓN**

A. Tendrá derecho a eximición de examen el estudiante que obtenga una nota de presentación > 5.8.
B. El estudiante que no obtenga una calificación > 4.0 en las actividades prácticas (talleres, laboratorios, simulaciones clínicas y/o campos clínicos), no tendrá derecho a rendir examen, el que será calificado con nota 1.0.

Dirección General de Docencia Vicerectoría Académica

C. La asistencia a actividades prácticas (talleres, laboratorios, simulaciones clínicas y/o campos clínicos) es obligatoria, pudiendo ausentarse a un máximo del 20%, lo que debe estar debidamente justificado según reglamentación vigente. Frente a inasistencia mayor, el alumno no tendrá derecho a rendir examen, el que se calificará también con nota 1.0.
D. Cualquier tipo de plagio será evaluado inapelablemente con nota mínima.
E. El curso está regulado además por el Reglamento del Alumno de Pregrado vigente.

## IX.- BIBLIOGRAFÍA

**Obligatoria:**


- Aranceta, J. (2013). Nutrición Comunitaria. Barcelona, España: Elsevier Masson.


**Complementaria:**


- Orientaciones para la planificación y programación en red año 2016, Subsecretaria de Redes Asistenciales División de Atención Primaria, MINSAL.
- Matriz de cuidados a lo largo del curso de vida (2016), Subsecretaria de Redes Asistenciales División de Atención Primaria, MINSAL.
- El estado de las guías alimentarias basadas en alimentos en América Latina y el Caribe. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura Roma, 2014.
- Food balance sheets a handbook. Food and Agriculture Organization of the United Nations Rome, 2001.
- Primer Reporte de Vigilancia de Enfermedades No Transmisibles (ENT) 2011, Unidad de Estudios y Vigilancia de Enfermedades no Transmisibles del Departamento de Epidemiología, MINSAL.
- Nutrición para el Desarrollo, claves del éxito del modelo Chile (2010), MINSAL.


NOTA: La cantidad de unidades está referida a libros, esto no impide que se incorporen otro tipo de recursos como revistas.

## X.- CORRESPONDENCIA CRÉDITOS UNAB

| Presencial | | | | | | Personal | Créditos UNAB |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Teórico | Ayudantía | Laboratorio | Taller | Terreno | Clínico | | |
| 2 | | | 2 | | 2 | 7 | 13 |


Dirección General de Docencia Vicerectoría Académica

Universidad Andrés Bello

## I.- IDENTIFICACIÓN

**Carrera: Nutrición y Dietética, Mención en Gestión y Calidad**
**Unidad responsable: Facultad de Medicina**
**Nombre: Innovación Alimentaria**
**Código: NUYD084**
**Periodo: 8º Semestre**
**Área de Conocimiento UNESCO: Área Salud y Servicios Sociales - Sub Área Medicina (N° 72)**

| Requisito para cursar: | Requisitos previos: | Co - Requisitos: |
|---|---|---|
| NUYD101 Internado I Clínico Adulto e Infantil.<br>NUYD102 Internado II Alimentación Institucional e Innovación.<br>NUYD103 Internado III Nutrición Comunitaria. | NUYD073 Alimentación Institucional II.<br>NUYD074 Gestión y Calidad II. | No tiene. |

## II.- CARGA ACADÉMICA

| Tipo de Actividad | SCT (horas cronológicas) | |
|---|---|---|
| | Directas | Personal |
| Teórico | 1.5 | 7,5 |
| Ayudantía | | |
| Laboratorio | 0.75 | |
| Taller | 0.75 | |
| Terreno | | |
| Clínico | | |
| **Total horas dedicación semanal** | **12** | |
| **Créditos** | **6** | |

## III.- DESCRIPCIÓN

Este curso tributa al ámbito II del Perfil de Egreso: "Alimentación Institucional e Innovación Alimentaria", específicamente a los siguientes resultados de aprendizaje:
RA2: Asegurar la calidad e inocuidad durante el proceso productivo alimentario.
RA3: Participar en la elaboración de productos alimentarios innovadores y saludables enfocados a cubrir necesidades alimentarias nutricionales de diversos grupos de personas.
Al finalizar el curso, los estudiantes serán capaces de construir planes de aseguramiento de calidad e inocuidad en la producción de alimentos y desarrollar productos alimentarios innovadores y saludables.

Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

| IV.- APRENDIZAJES ESPERADOS | V.- CONTENIDOS |
|---|---|
| 1. Identificar los requisitos fundamentales para el desarrollo de productos alimentarios. | **UNIDAD I: REQUISITOS FUNDAMENTALES PARA EL DESARROLLO DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS**<br>• Estudio de mercado.<br>• Estrategias de marketing.<br>• Requisitos para el desarrollo de productos: legales, Ministerio de Salud, Servicio de Impuestos Internos y otros. |
| 2. Diferenciar las características de un producto innovador y saludable. | **UNIDAD II: CARACTERÍSTICAS DE UN PRODUCTO ALIMENTARIO INNOVADOR Y SALUDABLE**<br>• Generación y selección de ideas: criterio tecnológico, de mercado y mixto.<br>• Formato del producto y grupo consumidor.<br>• Aporte nutricional, rotulado y etiquetado nutricional.<br>• Ingredientes y aditivos.<br>• Equipamiento.<br>• Diseño de plano de planta física y flujo de producción.<br>• Técnicas y procedimientos de producción.<br>• Envasado, almacenamiento y distribución. |
| 3. Construir un plan de aseguramiento de calidad e inocuidad en el desarrollo de un producto alimentario. | **UNIDAD III: SISTEMAS DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD**<br>• Desarrollo del plan de aseguramiento de calidad. Selección de proveedores, recepción de materias primas, proceso de producción, producto final, almacenamiento y distribución.<br>• Aplicación de normas de muestreo.<br>• Trazabilidad del producto alimentario. |
| 4. Desarrollar productos alimentarios innovadores y saludables enfocados a | **UNIDAD IV: ELABORACIÓN DEL PRODUCTO**<br>• Elaboración del prototipo.<br>• Evaluación sensorial. |

Dirección General de Docencia
Vicerrectoría Académica

Universidad Andrés Bello

| | |
|---|---|
| cubrir necesidades alimentarias nutricionales en un grupo objetivo. | • Evaluación microbiológica.<br>• Evaluación composición nutricional. |

## VI.- HABILIDADES TRANSVERSALES

El curso tributa el desarrollo de las siguientes habilidades transversales: Pensamiento analítico y crítico.

## VII.- MODALIDAD DIDÁCTICA Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN

Considerando los aprendizajes esperados que aborda el curso, se recomienda la utilización de clases teóricas y clases prácticas como metodología docente. Además se sugiere implementar método expositivo y aprendizaje orientado a proyectos.

Para evaluar el logro de los aprendizajes esperados, se propone el uso de pruebas objetivas, trabajos y proyectos.

## VIII.- CONDICIONES DE APROBACIÓN

A. Tendrá derecho a eximición de examen el estudiante que obtenga una nota de presentación > 5.8.
B. El estudiante que no obtenga una calificación > 4.0 en las actividades prácticas (talleres, laboratorios, simulaciones clínicas y/o campos clínicos), no tendrá derecho a rendir examen, el que será calificado con nota 1.0.
C. La asistencia a actividades prácticas (talleres, laboratorios, simulaciones clínicas y/o campos clínicos) es obligatoria, pudiendo ausentarse a un máximo del 20%, lo que debe estar debidamente justificado según reglamentación vigente. Frente a inasistencia mayor, el alumno no tendrá derecho a rendir examen, el que se calificará también con nota 1.0.
D. Cualquier tipo de plagio será evaluado inapelablemente con nota mínima.
E. El curso está regulado además por el Reglamento del Alumno de Pregrado vigente.

## IX.- BIBLIOGRAFÍA

**Obligatoria:**


- Ingeniería y producción de alimentos Antonio Madrid Vicente amv. Ediciones 2016.


**Complementaria:**


- Jury G, Urteaga C, Taibo M. (1999). Tabla de porciones de intercambio y composición química de los alimentos de la pirámide alimentaria chilena. Inta, Universidad de Chile.
- Reglamento Sanitario de los Alimentos. Decreto Supremo Nº 977/96.
- Badui Jergal, S. (2006). Química de los Alimentos. Pearson Educación.


Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

## X.- CORRESPONDENCIA CRÉDITOS UNAB

| Presencial | | | | | | Personal | Créditos UNAB |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Teórico | Ayudantía | Laboratorio | Taller | Terreno | Clínico | | |
| 2 | | 1 | 1 | | | 10 | 14 |

Dirección General de Docencia Vicerectoría Académica

Universidad Andrés Bello

## I.- IDENTIFICACIÓN

**Carrera: Nutrición y Dietética, Mención en Gestión y Calidad**
**Unidad responsable: Facultad de Medicina**
**Nombre: Integrado de Nutrición y Alimentación II**
**Código: NUYD085**
**Periodo: 8º Semestre**
**Área de Conocimiento UNESCO: Área Salud y Servicios Sociales - Sub Área Medicina (N° 72)**

| Requisito para cursar: | Requisitos previos: | Co - Requisitos: |
|---|---|---|
| NUYD101 Internado I Clínico Adulto e Infantil.<br>NUYD102 Internado II Alimentación Institucional e Innovación.<br>NUYD103 Internado III Nutrición Comunitaria. | NUYD071 Dietoterapia Materno Infantil.<br>NUYD072 Nutrición Comunitaria I.<br>NUYD073 Alimentación Institucional II. | No tiene. |

## II.- CARGA ACADÉMICA

| Tipo de Actividad | SCT (horas cronológicas) | |
|---|---|---|
| | Directas | Personal |
| Teórico | | |
| Ayudantía | | |
| Laboratorio | | |
| Taller | 2,25 | 6 |
| Terreno | | |
| Clínico | 1,5 | |
| **Total horas dedicación semanal** | **9,75** | |
| **Créditos** | **6** | |

## III.- DESCRIPCIÓN

Este curso está asociado las experiencias integradoras de la malla curricular, el tributa al ámbito I del Perfil de Egreso: "Nutrición Clínica y Comunitaria", específicamente a los resultados de aprendizaje 1,2,3 y 4. Adicionalmente tributa al ámbito II del Perfil de Egreso: "Alimentación Institucional e Innovación Alimentaria", específicamente a los resultados de aprendizaje 1 y 2. Y, al ámbito III del Perfil de Egreso: "Gestión y Administración en alimentación y nutrición", específicamente al resultado de aprendizaje 2.

Al finalizar el curso, el alumno integrará los conocimientos previos adquiridos en los ciclos de formación del área clínica, comunitaria, alimentación institucional y de gestión, logrando la

Dirección General de Docencia Vicerectoría Académica

aplicación de los programas de salud, la resolución de casos clínicos, el desarrollo de la prescripción dietética; el manejo y resolución de servicios de producción de alimentos.

| IV.- RESULTDOS DE APRENDIZAJE | V.- HABILIDADES TRANSVERSALES |
|---|---|
| <u>Ámbito 1:</u><br><br>RA1: Diagnosticar la situación alimentario nutricional en comunidades e individuos sanos y enfermos durante todo el ciclo vital.<br><br>RA2: Establecer el manejo alimentario nutricional en comunidades e individuos sanos y enfermos durante todo el ciclo vital, considerando normativas nacionales e internacionales vigentes, evidencias científicas y avances tecnológicos.<br><br>RA 3: Evaluar el manejo alimentario y nutricional en comunidades e individuos sanos y enfermos durante todo el ciclo vital.<br><br>RA4: Implementar medidas de promoción de hábitos alimentarios saludables y prevención de enfermedades asociadas a la alimentación y nutrición en comunidades e individuos sanos y enfermos durante todo el ciclo vital. | El curso tributa el desarrollo de las siguientes habilidades transversales:<br><br>➢ Razonamiento científico y cuantitativo.<br>➢ Pensamiento analítico y crítico. |
| <u>Ámbito 2:</u><br><br>RA1: Realizar planificación alimentaria nutricional de acuerdo a bases técnicas del servicio de alimentación y nutrición, considerando la normativa vigente.<br><br>RA2: Asegurar la calidad e inocuidad durante el proceso productivo alimentario. | |
| <u>Ámbito 3:</u><br><br>RA2: Gestionar el mejoramiento continuo de la calidad en su área de desempeño. | |

| VI.- MODALIDAD DIDÁCTICA Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN |
|---|
| Considerando los aprendizajes esperados que aborda el curso, se recomienda la utilización de seminarios/talleres, clases prácticas y simulación clínica como metodología docente. Además se sugiere implementar la resolución de ejercicios, simulación y el aprendizaje basado en problemas como métodos de enseñanza - aprendizaje. |

Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

Universidad Andrés Bello

Para evaluar el logro de los aprendizajes esperados, se propone el uso de trabajos, pruebas objetivas, pruebas orales, pruebas de ejecución de tareas reales y/o simuladas.

## VII.- CONDICIONES DE APROBACIÓN

A. Tendrá derecho a eximición de examen el estudiante que obtenga una nota de presentación > 5.8.
B. El estudiante que no obtenga una calificación > 4.0 en las actividades prácticas (talleres, laboratorios, simulaciones clínicas y/o campos clínicos), no tendrá derecho a rendir examen, el que será calificado con nota 1.0.
C. La asistencia a actividades prácticas (talleres, laboratorios, simulaciones clínicas y/o campos clínicos) es obligatoria, pudiendo ausentarse a un máximo del 20%, lo que debe estar debidamente justificado según reglamentación vigente. Frente a inasistencia mayor, el alumno no tendrá derecho a rendir examen, el que se calificará también con nota 1.0.
D. Cualquier tipo de plagio será evaluado inapelablemente con nota mínima.
E. El curso está regulado además por el Reglamento del Alumno de Pregrado vigente.

## VIII.- BLIOGRAFÍA

**Obligatoria:**


- Aranceta, J. (2013). Nutrición Comunitaria. Barcelona, España: Elsevier Masson.
- Krause, M., Mahan, L.K., Escott-Stump, S., Raymond, J.L. (2017). Krause Dietoterapia. Barcelona, España: Elsevier.
- Administración de Alimentos a Colectividades y Servicios de Salud. Guerrero Ramo ISBN 970-10-3499-6.


**Complementaria:**


- Harold Koontz, Heinz Weihrich, Mark Cannicel. (2007). Administración. Una perspectiva global y empresarial. México: Mc Graw Hill.
- Mataix, J. (2009). Nutrición y Alimentación Humana. Tomo I y Tomo II. Madrid, España: Ergón.
- Administración de Servicios de Alimentación. Blanca Dolly Tejada ISBN 978-958-655-994-2.


## IX.- CORRESPONDENCIA CRÉDITOS UNAB

| Presencial | | | | | | Personal | Créditos UNAB |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Teórico | Ayudantía | Laboratorio | Taller | Terreno | Clínico | | |
| | | | 3 | | 2 | 8 | 13 |

Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

## I. IDENTIFICACIÓN

**Carrera: Nutrición y Dietética Mención Gestión y Calidad**
**Unidad responsable: Dirección de Educación General**
**Nombre: Responsabilidad Social**
**Código: CEGRS14**
**Periodo: Semestral**
**Área de Conocimiento UNESCO: Área Humanidades y Artes - Sub Área Humanidades (22)**

| Requisito para cursar: No tiene | Requisitos previos: CEGPC13 Pensamiento Crítico | Co - Requisitos: No tiene |
|---|---|---|

## II. CARGA ACADÉMICA

| Tipo de Actividad | SCT (horas cronológicas) | |
|---|---|---|
| | Directas | Personal |
| Teórico | | |
| Ayudantía | | |
| Laboratorio | | |
| Taller | 2,25 | 2,25 |
| Terreno | | |
| Clínico | | |
| **Total horas dedicación semanal** | 4,5 | |
| **Créditos** | 3 | |

## III. DESCRIPCIÓN

El curso de Responsabilidad Social tiene el propósito de desarrollar habilidades, con el objetivo de ampliar el conocimiento, reforzar el compromiso y motivar acciones positivas, es decir, habilidades que dan cuenta de "saber", "saber hacer" y "saber ser".

Su formación contempla el desarrollo del Resultado de Aprendizaje de Formación General "Relacionar la formación académica con el propio entorno desde un principio de responsabilidad social, considerando la dimensión ética de prácticas y/o discursos cotidianos, y en el ejercicio profesional." Lo anterior se enmarca en el programa de Educación general de la UNAB que tiene por objetivo, dotar a los estudiantes de habilidades de formación transferibles a cualquier área disciplinar.

Los cursos de Responsabilidad Social favorecen la inclusión social, la inserción exitosa del estudiante en el mundo laboral y, finalmente, un desarrollo humano sustentable; patentando con ello el sello UNAB que identifica al estudiante de nuestra Universidad.

La Dimensión de Responsabilidad Social recoge el desarrollo de las otras habilidades como las comunicativas, las de razonamiento científico, las de tecnologías de la información y de

Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

Universidad Andrés Bello

pensamiento crítico. Todo esto, dentro del marco del programa de Educación General de la Universidad, que busca desarrollar en los estudiantes habilidades transversales aplicables a cualquier especialidad y a su específico perfil de egreso.

| IV. APRENDIZAJES ESPERADOS | V. CONTENIDOS |
|---|---|
| AE 1.- Identificar problemas de carácter social, distinguiendo que todas las acciones y decisiones tienen un impacto positivo o negativo en su vida, condición de estudiante y futuro profesional.<br><br>AE 2.- Aplicar buenas prácticas sociales demostrando un comportamiento de ciudadano activo a favor del desarrollo humano.<br><br>AE 3.- Diseñar soluciones y acciones colaborativas y creativas para afrontar desafíos cotidianos, con conductas, actitudes y acciones socialmente responsables. | **UNIDAD I: CONCEPTOS DE RESPONSABILIDAD SOCIAL**<br>- ¿Qué es Responsabilidad Social?<br>- Conceptos claves y ejes fundamentales de la RS.<br>- Principios y marcos legislativos de la RS.<br>- Parámetros de sustentabilidad.<br>**UNIDAD II: VALORES Y CONDUCTAS COHERENTES CON LA RESPONSABILIDAD SOCIAL.**<br>- Autocuidado y Responsabilidad social.<br>- Buenas prácticas sociales y comportamiento ciudadano activo.<br>- Actitud ética, comprometida y corresponsable.<br>- Contribución para un desarrollo justo y sustentable a la solución de problemas sociales.<br>**UNIDAD III: DISEÑO Y EJECUCIÓN DE PROYECTO Y/O ACCIONES DE RESPONSABILIDAD SOCIAL APLICABLES EN SU ENTORNO CERCANO.**<br>- Planificación y diseño de un proyecto de RS en corresponsabilidad.<br>- Ejecución y puesta en práctica en escenario real de un proyecto y/o acción.<br>- Evaluación de un proyecto de RS. |
| **VI. HABILIDADES TRANSVERSALES** | |
| A. Pensamiento analítico y crítico.<br>B. Razonamiento científico cuantitativo.<br>C. Manejo de recursos de la información. | |
| **VII. MODALIDAD DIDÁCTICA Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN** | |

Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

A. Es requisito del curso utilizar metodologías activas, con un aprendizaje basado en talleres colaborativos y experienciales, que permitan una participación activa de los estudiantes y la evaluación de sus avances clase a clase.

B. Respecto a la evaluación, se sugiere la utilización de rúbricas, para técnicas de observación, presentaciones orales, elaboración de informes y aprendizaje por proyectos.

## VIII. CONDICIONES DE APROBACIÓN

A. El curso contempla evaluaciones del proceso, de carácter sumativo, que ponderan un 70% de la nota final, y que representan el promedio de las evaluaciones clase a clase, más un examen final, que pondera 30%.

B. Para aprobar el curso, se exige un 75% de asistencia.

C. No se podrá recuperar más de 1 nota, y deberá ser debidamente justificada.
La nota del examen no reemplaza ninguna nota parcial.

D. Deben rendir examen los estudiantes que tengan un promedio final inferior a 5.5.

## IX. BIBLIOGRAFÍA

**Obligatoria:**


- Vallaeys François, "DEFINIR LA RESPONSABILIDAD SOCIAL: una urgencia filosófica", Revista, Observatorio Regional de Responsabilidad Social para América Latina y el Caribe (IESALC-UNESCO) Bogotá, Colombia. Enero 2012.
- Jonas Hans "EL PRINCIPIO RESPONSABILIDAD", Revista BioEtnikos, Centro Universitario Sao Camilo, Barcelona, 2009.
- Ricoeur Paul, *capítulo IV "El Yo, el tú y la institución"* "EDUCACIÓN Y POLÍTICA: de la historia personal a la comunión de libertades", Primera Edición - Buenos Aires: Prometeo Libros: Universidad Católica Argentina, 2009#114p.


**Complementaria:**


1. Cortina Adela, "CUIDADANOS DEL MUNDO, hacia una teoría de la ciudadanía", 2da Edición Alianza Editorial, Universidad de Guadalajara, México 2001.
2. Vallaeys François, "RESPONSABILIDAD SOCIAL UNIVERSITARIA: una nueva filosofía de gestión ética e inteligente para las universidades", Revista "Educación Superior y Sociedad", Año 13, nº2, Caracas, Instituto Internacional de UNESCO para la Educación Superior en América Latina y el Caribe (IESALC-UNESCO), septiembre 2008.


## X. CORRESPONDENCIA CRÉDITOS UNAB

| Presencial | | | | | Personal | Créditos UNAB |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Teórico | Ayudantía | Laboratorio | Taller | Terreno | | |
| | | | 3 | | 3 | 6 |

Dirección General de Docencia Vicerectoría Académica

Universidad Andrés Bello

## I.- IDENTIFICACIÓN

**Carrera: Nutrición y Dietética, Mención en Gestión y Calidad**
**Unidad responsable: Facultad de Medicina**
**Nombre: Internado I Clínico Adulto e Infantil**
**Código: NUYD101**
**Periodo: 9º y 10º Semestre**
**Área de Conocimiento UNESCO: Área Salud y Servicios Sociales - Sub Área Medicina (N° 72)**

| Requisito para cursar: | Requisitos previos: | Co - Requisitos: |
|---|---|---|
| No tiene. | NUYD081 Bioética.<br>NUYD082 Nutrición, Actividad Física y Deporte.<br>NUYD083 Nutrición Comunitaria II.<br>NUYD084 Innovación Alimentaria.<br>NUID085 Integrado de Alimentación y Nutrición II.<br>CEGRS14 Formación General IV. | No tiene. |

## II.- CARGA ACADÉMICA

| Tipo de Actividad | SCT (horas cronológicas) | |
|---|---|---|
| | Directas | Personal |
| Teórico | | |
| Ayudantía | | |
| Laboratorio | | |
| Taller | | |
| Terreno | | |
| Clínico | 40 | 10,5 |
| **Total horas dedicación semanal** | **50,5** | |
| **Créditos** | **20** | |

## III.- DESCRIPCIÓN

La asignatura Internado Clínico, actividad práctica del área de experiencias integradoras y actividades de titulación, tributa al ámbito de acción I del Perfil de Egreso: "Nutrición Clínica y Comunitaria", específicamente a los resultados de aprendizaje 1, 2, 3 y 4. Adicionalmente, tributa al ámbito III del Perfil de Egreso: "Gestión y Administración en Alimentación y Nutrición", específicamente al resultado de aprendizaje 2.
Su propósito es integrar las habilidades y conocimientos adquiridos durante el desarrollo del plan de estudios, que permita a los estudiantes culminar su formación en el área clínica, integrando

Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

| |
|---|
| herramientas técnicas, asistenciales, administrativas y de gestión clínica para la atención integral del usuario a través del ciclo vital. |

| IV.- RESULTADOS DE APRENDIZAJE | V.- HABILIDADES TRANSVERSALES |
|---|---|
| **Ámbito 1**<br><br>RA1: Diagnosticar la situación alimentario nutricional en comunidades e individuos sanos y enfermos durante todo el ciclo vital.<br>RA2: Establecer el manejo alimentario nutricional en comunidades e individuos sanos y enfermos durante todo el ciclo vital, considerando normativas nacionales e internacionales vigentes, evidencias científicas y avances tecnológicos.<br>RA3: Evaluar el manejo alimentario y nutricional en comunidades e individuos sanos y enfermos durante todo el ciclo vital.<br>RA4: Implementar medidas de promoción de hábitos alimentarios saludables y prevención de enfermedades asociadas a la alimentación y nutrición en comunidades e individuos sanos y enfermos durante todo el ciclo vital. | El curso tributa el desarrollo de las siguientes habilidades transversales:<br><br>➢ Razonamiento científico y cuantitativo.<br>➢ Pensamiento analítico y crítico.<br>➢ Responsabilidad social. |
| **Ámbito 2**<br>RA2: Gestionar el mejoramiento continuo de la calidad en su área de desempeño | |

| VI.- PRODUCTOS O DESEMPEÑOS ESPERADOS |
|---|
| 1. El alumno debe demostrar un óptimo desempeño en las funciones técnico asistenciales y administrativas en un servicio clínico. |

| VII.- MODALIDAD DIDÁCTICA Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN |
|---|
| El alumno realizará su internado profesional en los Servicios clínicos públicos o privados. Estará a cargo de un tutor el cuál supervisará y evaluará permanentemente su desempeño durante la duración del internado y recibirá supervisiones y evaluaciones por parte de un docente de la escuela de nutrición, quien velará por el cumplimiento de lo establecido en el programa de internado.<br>El tutor y el supervisor realizarán evaluaciones formativas y sumativas durante todo el proceso. |

| VIII.- CONDICIONES DE APROBACIÓN |
|---|
| A. Para aprobar el internado el alumno debe obtener una nota final mayor o igual a 5.0. |

Dirección General de Docencia
Vicerrectoría Académica

Universidad Andrés Bello

B. La asistencia deberá ser de un 100%, según reglamento de internado.

## IX.- BIBLIOGRAFÍA

**Bibliografía Obligatoria:**


- Krause, M., Mahan, L.K., Escott-Stump, S., Raymond, J.L. (2012). Krause Dietoterapia. Barcelona, España: Elsevier.


**Complementaria:**


- Rodota, L., Castro, M. (2012). Nutrición Clínica y Dietoterapia. Buenos Aires, Argentina: Médica Panamericana.
- Mataix, J. (2009). Nutrición y Alimentación Humana. Tomo I y Tomo II. Madrid, España: Ergón.


## X.- CORRESPONDENCIA CRÉDITOS UNAB

| Presencial | | | | | | Personal | Créditos UNAB |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Teórico | Ayudantía | Laboratorio | Taller | Terreno | Clínico | | |
| | | | | | 53 | 14 | 67 |

Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

## I.- IDENTIFICACIÓN

**Carrera: Nutrición y Dietética, Mención en Gestión y Calidad**
**Unidad responsable: Facultad de Medicina**
**Nombre: Internado II Alimentación Institucional e Innovación**
**Código: NUYD102**
**Periodo: 9º y 10º Semestre**
**Área de Conocimiento UNESCO: Área Salud y Servicios Sociales - Sub Área Medicina (N° 72)**

| Requisito para cursar: | Requisitos previos: | Co - Requisitos: |
|---|---|---|
| No tiene. | NUYD081 Bioética.<br>NUYD082 Nutrición, Actividad Física y Deporte.<br>NUYD083 Nutrición Comunitaria II.<br>NUYD084 Innovación Alimentaria.<br>NUYD085 Integrado de Nutrición y Alimentación II.<br>CEGRS14 Formación General IV. | No tiene. |

## II.- CARGA ACADÉMICA

| Tipo de Actividad | SCT (horas cronológicas) | |
|---|---|---|
| | Directas | Personal |
| Teórico | | |
| Ayudantía | | |
| Laboratorio | | |
| Taller | | |
| Terreno | | |
| Clínico | 40 | 10.5 |
| **Total horas dedicación semanal** | **50,5** | |
| **Créditos** | **20** | |

## III.- DESCRIPCIÓN

El internado de Alimentación Institucional consiste en una actividad práctica en la que el estudiante asume el rol del profesional Nutricionista en una Unidad Central de Producción de alimentos que tributa al ámbito II del Perfil de Egreso: "Alimentación Institucional e Innovación Alimentaria", específicamente a los resultados de aprendizaje 1 y 2. Adicionalmente, tributa al ámbito III del Perfil de Egreso: "Gestión y Administración en Alimentación y Nutrición", específicamente al resultado de aprendizaje 1.

Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

Universidad Andrés Bello

Su propósito es integrar las habilidades y conocimientos adquiridos durante el desarrollo del plan de estudios, que permita a los estudiantes culminar su formación en el área de Alimentación Institucional, aplicando herramientas técnicas, administrativas y de gestión para el manejo integral de una Central de Producción de alimentos.

| IV.- RESULTADOS DE APRENDIZAJE | V.- HABILIDADES TRANSVERSALES |
|---|---|
| **Ámbito 1:**<br>RA1: Realizar planificación alimentaria nutricional de acuerdo a bases técnicas del servicio de alimentación y nutrición, considerando la normativa vigente.<br><br>RA2: Asegurar la calidad e inocuidad durante el proceso productivo alimentario.<br><br>**Ámbito 2:**<br>RA1: Desarrollar planes y programas estratégicos y operativos en su área de desempeño. | El curso tributa el desarrollo de las siguientes habilidades transversales:<br><br>➢ Razonamiento científico y cuantitativo.<br>➢ Pensamiento analítico y crítico.<br>➢ Responsabilidad social. |

## VI.- PRODUCTOS O DESEMPEÑOS ESPERADOS

1. Diagnóstico organizacional del servicio de alimentación.
2. Diseño, organización e implementación de un proyecto de intervención de mejora continua en cualquiera de las etapas del proceso productivo.
3. Planificación alimentario nutricional de acuerdo a bases técnicas del SAN según normativa vigente.
4. Diseño y/o aplicación de programas de capacitación para el personal de la Unidad Central de Alimentación.
5. Evaluación de los procedimientos utilizados en sistema de calidad implementado en Central de producción de alimentos.

## VII.- MODALIDAD DIDÁCTICA Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN

El alumno realizará su internado profesional en Unidad Central de Producción para diferente usuario sano y en los Servicios de alimentación y nutrición de nuestro país. Estará a cargo de un tutor el cuál supervisará y evaluará permanentemente su desempeño durante la duración del internado y recibirá supervisiones y evaluaciones por parte de un docente de la escuela de nutrición, quien velará por el cumplimiento de lo establecido en el programa de internado.
El tutor y el supervisor realizarán evaluaciones formativas y sumativas durante todo el período de internado.

## VIII.- CONDICIONES DE APROBACIÓN

A. Para aprobar el internado el alumno debe obtener una nota final mayor o igual a 5.0.
B. La asistencia deberá ser de un 100%, según reglamento de internado.

Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

## IX.- BIBLIOGRAFÍA

**Obligatoria:**


- Administración de Alimentos a Colectividades y Servicios de Salud. Guerrero Ramo ISBN 970-10-3499-6.
- Harold Koontz, Heinz Weihrich, Mark Cannicel. (2007). Administración. Una perspectiva global y empresarial. México: Mc Graw Hill.


**Complementaria:**


- Mireya Marambio, Miriam Parker. (2005).Norma Técnica. Servicios de alimentación y Nutrición. Santiago, Chile: Gobierno de Chile.


## X.- CORRESPONDENCIA CRÉDITOS UNAB

| Presencial | | | | | | Personal | Créditos UNAB |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Teórico | Ayudantía | Laboratorio | Taller | Terreno | Clínico | | |
| | | | | | 53 | 14 | 67 |

Dirección General de Docencia Vicerectoría Académica

Universidad Andrés Bello

## I.- IDENTIFICACIÓN

**Carrera: Nutrición y Dietética, Mención en Gestión y Calidad**
**Unidad responsable: Facultad de Medicina**
**Nombre: Internado III Nutrición Comunitaria**
**Código: NUYD103**
**Periodo: 9º Y 10º Semestre**
**Área de Conocimiento UNESCO: Área Salud y Servicios Sociales - Sub Área Medicina (N° 72)**

| Requisito para cursar: | Requisitos previos: | Co - Requisitos: |
|---|---|---|
| No tiene. | NUYD081 Bioética.<br>NUYD082 Nutrición, Actividad Física y Deporte.<br>NUYD083 Nutrición Comunitaria II.<br>NUYD084 Innovación Alimentaria.<br>NUYD085 Integrado de Nutrición y Alimentación II.<br>CEGRS14 Formación General IV. | No tiene. |

## II.- CARGA ACADÉMICA

| Tipo de Actividad | SCT (horas cronológicas) | |
|---|---|---|
| | Directas | Personal |
| Teórico | | |
| Ayudantía | | |
| Laboratorio | | |
| Taller | | |
| Terreno | | |
| Clínico | 40 | 10,5 |
| **Total horas dedicación semanal** | **50,5** | |
| **Créditos** | **22** | |

## III.- DESCRIPCIÓN

El internado Nutrición Comunitaria actividad práctica que tributa al área de experiencias integradoras y actividades de titulación, tributa al ámbito de acción I del Perfil de Egreso: "Nutrición Clínica y Comunitaria", específicamente a los resultados de aprendizaje 1,2,3 y 4.
Además, tributa al ámbito III del Perfil de Egreso: "Gestión y Administración en Alimentación y Nutrición", específicamente al resultado de aprendizaje 2.
Durante el internado el alumno debe desarrollar las destrezas y habilidades del profesional nutricionista en el ámbito de la salud pública integrándose al equipo de salud, dando

Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

cumplimiento a las normativas ministeriales vigentes que permitan conseguir gradualmente una adecuación del modelo nutricional hacia un perfil más saludable.

| IV.- RESULTADOS DE APRENDIZAJE | V.- HABILIDADES TRANSVERSALES |
|---|---|
| **Ámbito 1:**<br><br>RA1: Diagnosticar la situación alimentario nutricional en comunidades e individuos sanos y enfermos durante todo el ciclo vital.<br><br>RA2: Establecer el manejo alimentario nutricional en comunidades e individuos sanos y enfermos durante todo el ciclo vital, considerando normativas nacionales e internacionales vigentes, evidencias científicas y avances tecnológicos.<br><br>RA3: Evaluar el manejo alimentario y nutricional en comunidades e individuos sanos y enfermos durante todo el ciclo vital.<br><br>RA4: Implementar medidas de promoción de hábitos alimentarios saludables y prevención de enfermedades asociadas a la alimentación y nutrición en comunidades e individuos sanos y enfermos durante todo el ciclo vital.<br><br>**Ámbito 2:**<br><br>RA2: Gestionar el mejoramiento continuo de la calidad en su área de desempeño.<br><br>en comunidades e individuos sanos y enfermos durante todo el ciclo vita. | El curso tributa el desarrollo de las siguientes habilidades transversales:<br><br>➢ Razonamiento científico y cuantitativo.<br>➢ Pensamiento analítico y crítico.<br>➢ Responsabilidad social. |

| VI.- PRODUCTOS O DESEMPEÑOS ESPERADOS |
|---|
| 1. Diagnóstico nutricional integrado.<br>2. Planificación de manejo alimentario nutricional.<br>3. Monitoreo y control del manejo nutricional.<br>4. Plan de educación alimentaria a nivel individual, familiar y comunitario.<br>5. Identificar y evaluar problemas alimentarios nutricionales con enfoque familiar y comunitario.<br>6. Diseñar, organizar e implementar un proyecto de intervención nutricional.<br>7. Evaluar proyecto de intervención alimentario nutricional.<br>8. Gestionar técnica y administrativamente los programas alimentarios. |

Dirección General de Docencia Vicerrectoría Académica

Universidad Andrés Bello

## VII.- MODALIDAD DIDÁCTICA Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN

El alumno realizará su internado profesional en centro de atención primaria de nuestro país. Estará a cargo de un tutor el cuál supervisará y evaluará permanentemente su desempeño durante la duración del internado y recibirá supervisiones y evaluaciones por parte de un docente de la escuela de nutrición, quien velará por el cumplimiento de lo establecido en el programa de internado.

El tutor y el supervisor realizarán evaluaciones formativas y sumativas durante todo el período de internado.

## VIII.- CONDICIONES DE APROBACIÓN

A. Para aprobar el internado el alumno debe obtener una nota final mayor o igual a 5.0.
B. La asistencia deberá ser de un 100%, según reglamento de internado.

## IX.- BIBLIOGRAFÍA

**Obligatoria:**


- Aranceta, J. (2013). Nutrición Comunitaria. Barcelona, España: Elsevier Masson.


**Complementaria:**


- Norma de Infancia 2014.
- Guía Perinatal 2015
- Guía clínica Diabetes.
- Cambios en el PACAM y PNAC 2016.
- Programa Vida Sana.
- Programa más adultos mayores Autovalente.
- ENFOQUE DE RIESGO PARA LA PREVENCIÓN DE ENFERMEDADES CARDIOVASCULARES. Consenso 2014.
- MANUAL DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS. 2011.
- Guías alimentarias Basadas en alimentos.
- GUÍA DE ALIMENTACIÓN DEL NIÑO(A) MENOR DE 2 AÑOS. GUÍA DE ALIMENTACIÓN HASTA LA ADOLESCENCIA. 4ta edición 2015.


## X.- CORRESPONDENCIA CRÉDITOS UNAB

| Presencial | | | | | | Personal | Créditos UNAB |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Teórico | Ayudantía | Laboratorio | Taller | Terreno | Clínico | | |
| | | | | | 53,3 | 14 | 67 |

Dirección General de Docencia Vicerectoría Académica

## Archivo Universitario

**De:** Archivo Universitario
**Enviado el:** lunes, 22 de enero de 2018 10:22
**Para:** Nicolas Bronfman Caceres; Raul Andres Peralta San Martin; Marcela Giacometto Cifuentes; Janet Cossio Hidalgo; mgarrido@unab.cl; Rodolfo Paredes Esparza; Jaime Santa Maria Cuevas; Cristopher Yanez Illanes; Claudia Catalan Hernandez; Claudia Chehade Gómez; Gabriel Israel Escanilla Torres; Claudia Pinto Pardo; Aldo Donoso Perez
**CC:** Fernando Azofeifa Castro; Leontina Paiva Rojas; Carlos Neves Calderon
**Asunto:** Aprueba nuevo texto Plan de Estudios de la carrera de Nutrición y Dietética mención en Gestión y Calidad
**Datos adjuntos:** 2519-2018.pdf

Estimados/as:

Para su conocimiento y ejecución, se adjunta y notifica el siguiente Decreto Universitario:

- **D.U.N°2519-2018: "Aprueba nuevo plan de la carrera de Nutrición y Dietética "**

Cabe señalar que los anexos del presente plan, se incorporarán en la versión que se subirá a la plataforma de navegación de "Planes de estudios de Pre y Postgrados", asimismo estarán disponibles en la Dirección de Archivo Universitario.

Saluda atentamente,

Atentamente,

Universidad Andrés Bello

***Archivo Universitario***
*Secretaria General*
*Mariano Sanchez Fontecilla 310, piso 3 Las Condes*
*Telefono (56-02) 26618030*
archivouniversitario@unab.cl