



PROGRAMA DE CURSO  
NUTRICIÓN COMUNITARIA II

**Validación Programa**

Enviado por: Lorena Angélica Iglesias Vejar	Participación: Profesor Encargado	Fecha envío: 21-07-2023 14:13:27
Validado por: Lorena Angélica Iglesias Vejar	Cargo: Coordinadora Cuarto Nivel	Fecha validación: 21-07-2023 14:16:02

**Antecedentes generales**

Unidad(es) Académica(s): - Departamento de Nutrición	
Código del Curso: NU08053	
Tipo de curso: Obligatorio	Línea Formativa: Especializada
Créditos: 5	Periodo: Segundo Semestre año 2023
Horas Presenciales: 135	Horas No Presenciales: 0
Requisitos: NU07047	

**Equipo Docente a cargo**

Nombre	Función (Sección)
Lorena Angélica Iglesias Vejar	Profesor Encargado (1,2,3)
Natalia Victoria Gómez San Carlos	Profesor Coordinador (1,2,3)
Lorena Angélica Iglesias Vejar	Coordinador General (1,2,3)



### Ajustes de ejecución de curso

Se desconoce si se podrá llevar a cabo atención nutricional en el contexto de Atención Primaria de Salud, sin embargo, se ha planificado actividad equivalente, como la Consejería Nutricional Online. Las intervenciones educativas y comunicacionales se llevarán a cabo en modalidad online.

### Propósito Formativo

El presente curso teórico-práctico está orientado a fortalecer, en el contexto de atención primaria de salud, la capacidad para determinar la situación alimentario-nutricional de personas y/o comunidades y desarrollar intervenciones fundamentadas, coherentes y pertinentes, utilizando elementos educativos, comunicacionales y otros, para trabajar en pro del mejoramiento de la calidad de vida de las personas, tributando de esta forma al perfil de egreso. El curso completa una línea formativa que se inicia en Educación, Conducta y Salud e integra aspectos de Desarrollo Social y Comunitario, Gestión en Salud, Dietética infanto juvenil, Dietética del adulto y adulto mayor, Dietoterapia I, Dietoterapia II, Nutrición Comunitaria I y tributa a la Práctica Profesional en Nutrición Comunitaria.

### Competencia

#### Dominio:Educación

Se refiere a ámbito de desempeño del Nutricionista que en el proceso formativo, potencia la capacidad de promover la interacción personal y a través de diversos medios con individuos y grupos, respetando principios éticos y bioéticos, para facilitar en ellos la reflexión, autocrítica y decisión de realizar voluntariamente cambios en su conducta alimentaria y en otras relacionadas con la nutrición, con el propósito de mantener un estado nutricional normal y por consiguiente favorecer su salud y calidad de vida.

#### Competencia:Competencia 1

Elaborar propuestas fundamentadas de intervenciones educativas, comunicacionales u otras en temas de alimentación, nutrición y/o salud, orientadas a la prevención de enfermedades y la promoción o recuperación de la salud de la población, considerando para ello las diversas variables biopsicosociales, los ambientes alimentarios, entre otros, y el respeto por los principios (bio)éticos, con el objeto de contribuir en la calidad de vida de las personas.

#### SubCompetencia: Subcompetencia 1.1

Diagnosticando las necesidades relacionadas con la alimentación, nutrición y salud, en personas y grupos de la comunidad, para determinar acciones e intervenciones educativas, comunicacionales u otras adecuadas al contexto reconocido.

#### SubCompetencia: Subcompetencia 1.2

Planificando intervenciones educativas, comunicacionales u otras en el ámbito de la alimentación, nutrición y salud, coherentes con el diagnóstico realizado, para la prevención de enfermedades y la promoción o recuperación de la salud en grupos de la comunidad.

#### SubCompetencia: Subcompetencia 1.3

Fundamentando a nivel teórico-práctico las decisiones relacionadas con las intervenciones educativas, comunicacionales u otras, dirigidas a personas o grupos de la comunidad, para contribuir con el desarrollo de la misma.

#### Competencia:Competencia 2



<b>Competencia</b>
Desarrollar intervenciones educativas, comunicacionales u otras en temas de alimentación, nutrición y/o salud, que permitan la movilización de variables biopsicosociales o que produzcan cambios en los ambientes alimentarios de personas o grupos de la comunidad, respetando los principios (bio)éticos, para contribuir en su calidad de vida.
<b>SubCompetencia: Subcompetencia 2.1</b>
Elaborando material didáctico sustentable, coherente y pertinente al contexto social, económico y cultural de la persona o grupos de la comunidad, para apoyar las intervenciones educativas, comunicacionales u otras a realizar.
<b>SubCompetencia: Subcompetencia 2.2</b>
Aplicando en las intervenciones planificadas metodologías, estrategias y/o técnicas participativas que permitan facilitar la movilización de las variables biopsicosociales o cambios en los ambientes alimentarios, para contribuir en la calidad de vida de la comunidad
<b>SubCompetencia: Subcompetencia 2.3</b>
Evaluando las intervenciones educativas, comunicacionales u otras realizadas, con el objeto de justificar la toma de decisiones que retroalimenten los procesos de diagnóstico, planificación, ejecución y de evaluación final.
<b>Dominio: Genérico Transversal</b>
Corresponde al conjunto de competencias genéricas que integradas, contribuyen a fortalecer las competencias específicas en todos los dominios de actuación del Nutricionista, integrando equipos multi e interdisciplinarios en diferentes áreas de su desempeño, respetando principios éticos y bioéticos, demostrando liderazgo, inteligencia emocional, pensamiento crítico y reflexivo, autonomía y comunicación efectiva en contextos personales, sociales, académicos y laborales, evidenciando una activa y comprometida participación en acciones con la comunidad en pro del bienestar social, acorde con el sello de la Universidad de Chile, en la formación de profesionales del ámbito de la salud que contribuyen al desarrollo del país.
<b>Competencia: Competencia 1</b>
Actuar según principios éticos, morales y directrices jurídicas en el ejercicio de la profesión.
<b>SubCompetencia: Subcompetencia 1.1</b>
Aplicando los principios de la ética profesional en el quehacer profesional.
<b>SubCompetencia: Subcompetencia 1.2</b>
Respetando aspectos científicos, filosóficos, políticos, sociales y religiosos, en el quehacer profesional.
<b>SubCompetencia: Subcompetencia 1.3</b>
Respetando las disposiciones que regulan el funcionamiento de cada organización, establecimiento o unidad, en las diferentes áreas de desempeño profesional.
<b>Competencia: Competencia 2</b>
Interactuar con individuos y grupos, mediante una efectiva comunicación verbal y no verbal, en la perspectiva de fortalecer el entendimiento y construir acuerdos entre los diferentes actores, teniendo en cuenta el contexto sociocultural y la situación a abordar, acorde con principios éticos.
<b>SubCompetencia: Subcompetencia 2.1</b>



<b>Competencia</b>
Comunicándose de manera efectiva con individuos y grupos, considerando aspectos como asertividad, empatía, respeto, entre otras, de acuerdo al contexto sociocultural.
<b>SubCompetencia: Subcompetencia 2.2</b>
Comunicándose correctamente, en forma oral y escrita, considerando aspectos de vocabulario, gramática y ortografía.
<b>Competencia:Competencia 3</b>
Actuar comprometida y activamente de manera individual o en equipos de trabajo en la búsqueda y desarrollo de acciones que contribuyan a la solución de situaciones que afectan el estado nutricional y de salud de individuos y comunidades.
<b>SubCompetencia: Subcompetencia 3.1</b>
Participando activamente en equipos de trabajo disciplinares y multidisciplinarios en el contexto profesional
<b>SubCompetencia: Subcompetencia 3.2</b>
Participando proactivamente en intervenciones destinadas a resolver las necesidades alimentario-nutricionales de individuos y comunidades, respetando su entorno sociocultural.
<b>Competencia:Competencia 4</b>
Aplicar determinadas habilidades inherentes a un líder en equipos de trabajo de la disciplina e interdisciplinarios, en diferentes instancias, contribuyendo a lograr un clima organizacional óptimo, respetando las individualidades y principios éticos.”
<b>SubCompetencia: Subcompetencia 4.2</b>
Aplicando herramientas del liderazgo en el desempeño profesional, basado en las necesidades y desarrollo de las personas, para favorecer un adecuado ambiente de trabajo.
<b>Dominio:Gestión</b>
Se refiere a la capacidad del profesional Nutricionista que en el proceso formativo, potencia la capacidad para tomar decisiones orientadas a lograr objetivos y metas alimentario nutricionales, en forma eficaz y eficiente, mediante la planificación, organización, dirección, control y evaluación de recursos humanos, logísticos, tecnológicos, económicos y financieros de organizaciones públicas y privadas e intervenciones, aplicando marketing y negocios, comunicación efectiva, liderazgo entre otras estrategias; acorde a principios éticos y bioéticos.
<b>Competencia:Competencia 1</b>
Gestionar y administrar los recursos en forma eficaz, eficiente y sustentable, actuando de modo reflexivo, ético y conforme al marco regulatorio vigente, para alcanzar y dar respuesta satisfactoria a los objetivos establecidos.
<b>SubCompetencia: Subcompetencia 1.1</b>
Utilizando los saberes técnicos pertinentes de su formación para resolver de la mejor manera y con argumentos sólidos, problemas de gestión que el quehacer profesional presente.
<b>SubCompetencia: Subcompetencia 1.5</b>
Ejecutando de forma eficaz, eficiente, (bio)ética y sustentable planes de acción de administración y/o gestión para alcanzar exitosamente los objetivos establecidos
<b>Dominio:Intervención</b>



### Competencia

Se refiere al ámbito de desempeño del Nutricionista que en el proceso formativo, potencia la capacidad de mediación a nivel individual o colectivo, destinada a evaluar y modificar el curso de una situación alimentaria y nutricional y de sus factores condicionantes, en el marco de la promoción, prevención, recuperación y rehabilitación de la salud, a través de la atención dietética o dietoterapéutica, educación alimentario nutricional, comunicación educativa, vigilancia alimentario nutricional, seguridad alimentaria; complementación alimentaria, inocuidad de los alimentos, entre otras estrategias, considerando la diversidad cultural y respetando los derechos de las personas y las normas éticas y bioéticas.

#### Competencia:Competencia 1

Intervenir en aspectos relacionados con alimentación, nutrición y salud, otorgando atención dietética o dietoterapéutica a lo largo del curso de la vida, considerando las necesidades detectadas, aspectos biopsicosociales, principios (bio)éticos, protocolos y la normativa vigente, para contribuir a mejorar la calidad de vida de las personas.

#### SubCompetencia: Subcompetencia 1.1

Utilizando los saberes elementales, funcionales y estructurales esenciales de su formación, para resolver de la mejor manera y con argumentos sólidos los problemas de salud relacionados con la alimentación y nutrición en los que interviene.

#### SubCompetencia: Subcompetencia 1.2

Determinando la situación alimentario-nutricional de personas y/o comunidades que lo requieren, ya sea en salud o enfermedad, considerando los diversos factores de protección y riesgo que la condicionan para intervenir de forma efectiva.

#### SubCompetencia: Subcompetencia 1.3

Prescribiendo planes de alimentación individual y/o colectivos, para la prevención de enfermedades relacionadas con la alimentación y nutrición y la mantención de la salud, con decisiones fundamentadas en las ciencias básicas, humanas, los saberes disciplinares y los protocolos, recomendaciones y normativa vigente.

#### SubCompetencia: Subcompetencia 1.4

Prescribiendo planes de alimentación a personas y/o colectividades, mediante la dietoterapia considerando los saberes

#### SubCompetencia: Subcompetencia 1.5

Desarrollando planes de alimentación, conforme a los saberes disciplinares, recomendaciones de organismos científicos, protocolos y normativa vigente, para prevenir alteraciones de la salud o bien para el tratamiento de patologías relacionadas con la alimentación y nutrición.

#### SubCompetencia: Subcompetencia 1.6

Realizando consejerías de promoción y prevención, conforme a los saberes disciplinares, recomendaciones de organismos científicos, protocolos y normativa vigente, para prevenir alteraciones de la salud o bien para el tratamiento de patologías relacionadas con la alimentación y nutrición

#### SubCompetencia: Subcompetencia 1.7

Asesorando técnicamente a equipos interdisciplinarios, instituciones y empresas públicas y privadas en materia de alimentación, nutrición y salud, conforme a las estrategias de intervención



<b>Competencia</b>
consideradas, normativas, protocolos, recomendaciones de organismos científicos reconocidos y/o el marco institucional vigente
<b>Competencia:Competencia 2</b>
Manejar procedimientos, métodos, pruebas, técnicas y tecnologías para la evaluación del estado nutricional y/o el tratamiento de alimentos y preparaciones culinarias, de acuerdo con las condiciones presupuestarias, socioculturales, fisiológicas o fisiopatológicas de las personas, comunidades o instituciones en las que interviene, con el fin de responder a sus necesidades alimentario-nutricionales.
<b>SubCompetencia: Subcompetencia 2.1</b>
Fundamentando los procedimientos, técnicas y patrones de referencia de evaluación nutricional aplicados para determinar la dieta consumida de forma cualitativa y cuantitativa, así como el estado nutricional de las personas, con el fin de respaldar las decisiones técnicas de su intervención.
<b>SubCompetencia: Subcompetencia 2.2</b>
Argumentando la selección de los procedimientos y técnicas de higiene, inocuidad y de calidad aplicados para garantizar alimentos y preparaciones sanas y seguras, con el fin de contribuir al logro de los objetivos de la intervención.
<b>SubCompetencia: Subcompetencia 2.3</b>
Analizando los cambios nutricionales, microbiológicos, físicoquímicos y sensoriales que provocan sobre los alimentos, las técnicas culinarias y principales procesos tecnológicos, con el fin de considerarlos en la planificación alimentaria de su intervención.
<b>SubCompetencia: Subcompetencia 2.4</b>
Aplicando procedimientos, métodos, pruebas, técnicas y tecnologías coherentes y pertinentes a las necesidades del contexto, para la evaluación del estado nutricional y/o el tratamiento de alimentos y preparaciones culinarias.
<b>Dominio:Investigación</b>
Se refiere al ámbito de desempeño del Nutricionista en el que aplica metodologías de investigación para generar nuevos conocimientos y buscar explicaciones que permitan comprender situaciones alimentario nutricionales, sus factores condicionantes y encontrar soluciones a éstas respetando normas éticas y bioéticas. Esta puede referirse a conocer el estado del arte en problemas relacionados con la alimentación y nutrición; diseño de nuevos alimentos, su análisis sensorial y sus efectos en la salud; búsqueda de alternativas terapéuticas a enfermedades prevalentes y no prevalentes; evaluación de intervenciones alimentario nutricionales, entre otras materias.
<b>Competencia:Competencia 1</b>
Evaluar con juicio crítico y constructivo la pertinencia y calidad de la información y/o evidencia disponible, relacionada con el saber y quehacer de su profesión y disciplina, para fundamentar su acción investigativa y profesional.
<b>SubCompetencia: Subcompetencia 1.1</b>
Realizando búsqueda de información en diferentes medios y fuentes vinculadas con el interés investigativo.
<b>SubCompetencia: Subcompetencia 1.2</b>



**Competencia**

Seleccionando información disponible en el medio de acuerdo a la calidad y pertinencia con el interés investigativo.

**SubCompetencia: Subcompetencia 1.3**

Estructurando un discurso coherente y fundamentado en la información seleccionada para dar base consistente y válida a las necesidades y/o propuestas de interés investigativo.



Resultados de aprendizaje
RA1. Ejecutar intervenciones fundamentadas individuales o grupales, acorde a la situación alimentaria-nutricional y/o de salud, con la finalidad de contribuir a la prevención, mantención y/o recuperación del estado nutricional y la salud de las personas.
RA2. Evaluar la campaña comunicacional y el programa educativo ejecutado en el contexto de la atención primaria de salud, con la finalidad de analizar los efectos producidos sobre el grupo objetivo.
RA3. Reflexionar respecto de las actividades técnicas y administrativas del/la nutricionista en el contexto de atención primaria de salud, para valorar el rol de la profesión en esta área.
RA4. Interactuar mediante una adecuada comunicación verbal, no verbal y escrita, de forma activa y responsable, utilizando el pensamiento crítico y reflexivo, para alcanzar de manera efectiva los objetivos de trabajo planteados.

Unidades	
Unidad 1: Educación y comunicación con la comunidad	
Encargado: Natalia Victoria Gómez San Carlos	
Indicadores de logros	Metodologías y acciones asociadas
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Organiza en su grupo de trabajo la implementación de las actividades del proyecto.</li> <li>2. Coordina actividades con los distintos actores involucrados, cuando corresponda (colegios, centros de salud, grupos comunitarios o dirigentes comunitarios).</li> <li>3. Realiza las actividades pertinentes a las estrategias del proyecto.</li> <li>4. Asume funciones y tareas técnicas y administrativas acorde a principios éticos establecidos.</li> <li>5. Selecciona una muestra de la audiencia objetivo a intervenir.</li> <li>6. Adapta el programa educativo y campaña comunicacional, a nuevas condiciones y características de la audiencia objetivo.</li> <li>7. Aplica instrumentos de evaluación (formativa y sumativa) de conocimientos, de actitudes y de prácticas alimentarias, enmarcados dentro del programa educativo.</li> <li>8. Aplica instrumentos de evaluación (sumativo) correspondientes a la campaña comunicacional, acorde a principios éticos</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Trabajo en grupo en la discusión, para: - Toma de decisiones. - Distribución de tareas. - Coordinación con grupo comunitario.</li> <li>• Ejecución de actividades comunitarias, supervisadas por tutor.</li> <li>• Recopilación de datos durante la ejecución de las actividades.</li> <li>• Procesamiento y análisis de resultados durante tiempo protegido y horas no presenciales.</li> </ul>





Unidades	
<p>establecidos.</p> <p>9. Analiza y compara la información recopilada.</p> <p>10. Aplica técnicas educativas adaptadas a modalidad a distancia, incentivando la reflexión y el desarrollo de actitudes positivas hacia el cambio de conducta en alimentación y nutrición.</p> <p>11. Realiza evaluación formativa en cada sesión educativa.</p> <p>12. Elabora material educativo y piezas comunicacionales, según las necesidades del proyecto.</p>	
Unidad 2: Evaluación de intervenciones comunitarias	
Encargado: Lorena Angélica Iglesias Vejar	
Indicadores de logros	Metodologías y acciones asociadas
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Realiza seguimiento de las actividades pertinentes a los componentes del proyecto.</li> <li>2. Realiza ajustes necesarios y pertinentes a los componentes del proyecto, durante su ejecución.</li> <li>3. Organiza la evaluación final de los distintos componentes del proyecto.</li> <li>4. Revisa las técnicas, instrumentos e indicadores de evaluación aplicados en la evaluación diagnóstica para cada actividad y componente.</li> <li>5. Analiza la información obtenida en la evaluación.</li> <li>6. Elabora informe final del proyecto, con los componentes y sus resultados obtenidos.</li> <li>7. Define los efectos producidos por el proyecto implementado sobre la audiencia objetivo.</li> <li>8. Comunica, en forma escrita, los resultados finales del proyecto.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elabora instrumentos de evaluación de actividades.</li> <li>• Recopila datos durante la ejecución de las actividades, para monitoreo y evaluación final.</li> <li>• Procesa y analiza información.</li> <li>• Elabora informe de resultados y análisis finales de proyecto de intervención.</li> </ul>
Unidad 3: Nutricionista en el contexto de APS	
Encargado:	
Indicadores de logros	Metodologías y acciones asociadas
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Distingue las funciones del nutricionista en APS.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Participa en semanas de inducción, con actividades prácticas y de discusión.</li> </ul>



### Unidades

- |   |  |
|---|--|
| <ol style="list-style-type: none"><li>2. Identifica los programas de salud vigentes en APS, su población beneficiaria, características generales y prestaciones del nutricionista.</li><li>3. Identifica los programas de alimentación complementaria (PNAC, PACAM), su población beneficiaria y características generales.</li><li>4. Distingue las etapas de la consulta nutricional.</li><li>5. Realiza role playing de consulta nutricional en grupos etarios específicos.</li><li>6. Reflexiona sobre situaciones específicas que se pueden presentar en la consulta nutricional.</li><li>7. Otorga atención dietética y dietoterapéutica a usuarios en modalidad a distancia, acorde a principios éticos establecidos.</li><li>8. Identifica un problema de la nutrición comunitaria, derivado de la experiencia en atención nutricional individual, en la ejecución de intervenciones comunitarias o en la visita presencial.</li><li>9. Propone estrategias de solución al problema identificado (educacional, comunicativo, desarrollo de capital social, seguridad alimentaria, vigilancia alimentaria nutricional, etc.)</li><li>10. Desarrolla el razonamiento crítico profesional, integrando conceptos aprendidos en el área de la nutrición comunitaria.</li><li>11. Propone soluciones factibles de ejecutar para el problema identificado.</li></ol> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Taller de estudio de familia.</li><li>• Role playing de casos de consulta nutricional, por grupo etario.</li><li>• Elabora y expone presentación de una norma técnica asignada.</li><li>• Ejecución de consultas nutricionales en CESFAM con supervisión de docente escuela.</li><li>• Elaboración de presentación final con fin de evaluar y reflexionar sus actividades del curso.</li></ul> |
|---|--|



Estrategias de evaluación			
Tipo_Evaluación	Nombre_Evaluación	Porcentaje	Observaciones
Evaluación de desempeño clínico	Docente Escuela	15.00 %	
Prueba teórica o certámen	Control	15.00 %	Programas de salud y estudios de familia
Evaluación de desempeño clínico	Docente asistencial	15.00 %	
Programa educativo	Ejecución PE	5.00 %	Evaluación grupal
Programa educativo	Ejecución PE	15.00 %	Desempeño individual
Campaña comunicacional	Ejecución CC	15.00 %	Evaluación grupal
Proyecto intervención	Coevaluación de desempeño	5.00 %	Evaluación de resultados
Proyecto intervención	Presentación final	15.00 %	Evaluación de resultados
Suma (para nota presentación examen)		100.00%	
Nota presentación a examen		70,00%	
Examen	☐ Nota de presentación final de la pasantía igual o superior a 5.45 ☐ Nota de desempeño clínico igual o superior a 4.0 (rúbrica docente escuela y rúbrica docente asistencial)	30,00%	El examen de primera y segunda oportunidad son reprobatorios y de carácter práctico
Nota final		100,00%	



## Bibliografías

### Bibliografía Obligatoria

- Contento, IR. , 2011 , Nutrition Education: Linking Theory, Research and Practice. , 2nd ed. , MA: Jones & Bartlett , Inglés
- Aranceta-Bartrina, J. , 2013 , Nutrición Comunitaria , 3nd. ed. , Elsevier Masson. , Español
- Glanz, K., Rimer, B. & Viswanath, K. , 2008 , Health behavior and health education: Theory, research, and practice. , 4 ed. , San Francisco, CA: Jossey-Bass. , Inglés
- Ministerio de Salud , 2017 , Política Nacional de Alimentación y Nutrición. , Español , [http://www.bibliotecaminsal.cl/wp/wp-content/uploads/2018/01/BVS\\_POL%C3%8DTICA-DE-ALIMENTACI%C3%93N-Y-NUTRICI%C3%93N.pdf](http://www.bibliotecaminsal.cl/wp/wp-content/uploads/2018/01/BVS_POL%C3%8DTICA-DE-ALIMENTACI%C3%93N-Y-NUTRICI%C3%93N.pdf)
- 8. Ortigón, E., Francisco, J., & Adriana, P. , 2005 , Metodología del marco lógico para la planificación, el seguimiento y la evaluación de proyectos y programas. , CEPAL , Español , [http://repositorio.cepal.org/bitstream/handle/11362/5607/S057518\\_es.pdf](http://repositorio.cepal.org/bitstream/handle/11362/5607/S057518_es.pdf)
- OPS/OMS, Ministerio de Salud. , 2005 , Intervención nutricional a través del ciclo vital para la prevención de la obesidad y otras enfermedades crónicas no transmisibles , Español
- Ministerio de Salud. , 2010 , Objetivos sanitarios para la década 2010-2020 , Santiago, Chile. , Español

### Bibliografía Complementaria

- Aranceta-Bartrina, J. , 2010 , Nuevos retos de la nutrición comunitaria , Revista Española de Nutrición , 16 , 1 , Español , 51 , <https://www.elsevier.es/es-revista-revista-espanola-nutricion-comunitaria-299-articulo-nuevos-retos-nutricion-comunitaria-S1135307410700132>
- Ministerio de Salud , 2016 , Norma Técnica de los Programas Alimentarios. , Español
- Ministerio de Salud , 2013 , Programa Nacional de Salud de la Infancia con Enfoque Integral , Español
- Ministerio de Salud , 2016 , Orientaciones para la planificación y programación en red año 2016. Subsecretaría de redes asistenciales. , Español
- Ministerio de Salud , 2015 , Orientaciones y Lineamientos Programa Vida Sana. , Español
- Ministerio de Salud. , 2014 , Programa Nacional de Salud de las Personas Adultas Mayores. , Español
- Ministerio de Salud , 1997 , Programa de Salud de la Mujer. , Español
- Ministerio de Salud , 2016 , Norma para la Evaluación Nutricional de niños, niñas y adolescentes de 5 años a 19 años. , Español
- Ministerio de Salud , 2013 , Programa Nacional de Salud Integral de Jóvenes y Adolescentes, , 2a ed. , Español



### Plan de Mejoras

El ajuste del programa educativo a las sesiones factibles de realizar, se hará directamente con el tutor original (nut com I) durante la primera semana.

El informe de proyecto de intervención fue cambiado a una presentación desde el año pasado y eso se mantendrá como una mejora, agregando una guía de presentación de datos.

Cambio en la rúbrica de evaluación de consulta nutricional docente escuela y docente asistencial



**Requisitos de aprobación y asistencia adicionales a lo indicado en decreto Exento N°23842 del 04 de julio de 2013.**

**Porcentaje y número máximo permisible de inasistencias que sean factibles de recuperar:**

En esta pasantía, las actividades de asistencia obligatorias son las evaluadas, lo que incluye las actividades practicas en el centro de salud

El o la estudiante deberá asistir al 100% de las actividades prácticas. Las inasistencias debidamente justificadas, deberán recuperarse en su totalidad.

La inasistencia a una actividad práctica deberá ser comunicada a la brevedad, el mismo día (o anterior) a su inasistencia, tanto al docente escuela como al docente asistencial (vía telefónica y/o electrónica). La justificación de la inasistencia deberá ser presentada mediante sistema DPI dentro del plazo de 48 hrs hábiles

Los alumnos que no cumplan los requisitos especiales de asistencia estipulados, no tienen nota de presentación en la actividad curricular, pierden el derecho a presentarse a examen y serán considerados como reprobados (ART 19).

**Las modalidades de recuperación de actividades obligatorias y de evaluación:**

Para las actividades practicas: se evaluarán las situaciones de inasistencia caso a caso por parte del consejo de nivel para establecer las posibilidades de recuperación en el centro o mediante actividades equivalentes.

Para el control de la semana 1 se recuperara en horario y fecha a convenir con el estudiante en la misma modalidad.

La presentación individual, se podra recuperar mediante la entrega de una presentación grabada, mismo tema asignado.

El rol playing no tiene recuperación al igual que la inasistencia a una sesión educativa programada.

**Otros requisitos de aprobación:**

**Condiciones adicionales para eximirse:**

Nota mínima para eximirse: 5.45

Nota de desempeño en CESFAM igual o superior a 4.00 (rúbrica docente escuela y rúbrica docente asistencial)

El examen de primera y segunda oportunidad son reprobatorios y de carácter práctico, realizando una resolución de caso donde el estudiante tiene el rol del nutricionista.

**¿El examen es reprobatorio?.**

Si, el examen si será reprobatorio.



## ANEXOS

### Requisitos de aprobación.

Artículo 24: El rendimiento académico de los(las) estudiantes será calificado en la escala de notas de 1,0 a 7. La nota mínima de aprobación de cada una de las actividades curriculares para todos los efectos será 4,0, con aproximación. Las calificaciones parciales, las de presentación a actividad final y la nota de actividad final se colocarán con centésima (2 decimales). La nota final de la actividad curricular se colocará con un decimal para las notas aprobatorias, en cuyo caso el 0,05 o mayor se aproximará al dígito superior y el menor a 0,05 al dígito inferior(\*).

Artículo 25: El alumno(a) que falte sin la debida justificación a cualquier actividad evaluada, será calificado automáticamente con la nota mínima de la escala (1,0).

Artículo 26: La calificación de la actividad curricular se hará sobre la base de los logros que evidencie el(la) estudiante en las competencias establecidas en ellos. La calificación final de los diversos cursos y actividades curriculares se obtendrá a partir de la ponderación de las calificaciones de cada unidad de aprendizaje y de la actividad final del curso si la hubiera. La nota de aprobación mínima es de 4,0 y cada programa de curso deberá explicitar los requisitos y condiciones de aprobación previa aceptación del Consejo de Escuela.

Artículo 27: Los profesores o profesoras responsables de evaluar actividades parciales dentro de un curso deberán entregar los resultados a los(as) estudiantes y al(la) Profesor(a) Encargado(a) en un plazo que no exceda los 15 días hábiles después de la evaluación y antes de la siguiente evaluación. En aquellos cursos que contemplan Examen Final, la nota de presentación a éste deberá estar publicada como mínimo 3 días hábiles antes del examen y efectuarlo será responsabilidad del(la) Profesor(a) Encargado(a) del Curso.

Artículo 28: Al finalizar el curso, o unidad de aprendizaje podrán existir hasta dos instancias para evaluar los logros de aprendizaje esperados en el(la) estudiante, debiendo completarse el proceso de calificación en un plazo no superior a 15 días continuos desde la fecha de rendición del examen de primera oportunidad.

Artículo 29: Aquellos cursos que contemplan una actividad de evaluación final, el programa deberá establecer claramente las condiciones de presentación a esta.

1. Será de carácter obligatoria.
2. Si la nota es igual o mayor a 4.0 el estudiante tendrá derecho a dos oportunidades de evaluación final.
3. Si la nota de presentación a evaluación final está entre 3.50 y 3.94 (ambas incluidas), el estudiante sólo tendrá una oportunidad de evaluación final.
4. Si la nota de presentación es igual o inferior a 3.49, el estudiante pierde el derecho a evaluación final, reprobando el curso. En este caso la calificación final del curso será igual a la nota de presentación.
5. Para eximirse de la evaluación final, la nota de presentación no debe ser inferior a 5,0 y debe estar especificado en el programa cuando exista la eximición del curso.



### Requisitos de aprobación.

(\*) la vía oficial para el ingreso de notas es u-cursos, deben ser ingresadas con dos decimales. sólo la nota del acta de curso es con aproximación y con decimal, siendo realizado esto automáticamente por el sistema

Reglamento general de los planes de formación conducentes a las Licenciaturas y títulos profesionales otorgados por la Facultad de Medicina, Decreto Exento N° 23842 del 04 de julio de 2013.





### Norma operativa de inasistencia a actividades obligatorias y evaluaciones.

#### ACTIVIDADES OBLIGATORIAS:

Todos los cursos deben explicitar en su programa, y en la sesión inaugural, las actividades que son obligatorias y que requieren un porcentaje de asistencia sin ser evaluaciones; si estas son recuperables o no y los respectivos mecanismos de recuperación. Esta acción es de responsabilidad del PEC o Coordinador de Curso y debe ser de carácter presencial.

La cantidad de actividades obligatorias que no son evaluaciones debe representar un mínimo del programa y debe estar debidamente justificadas en su pertinencia para la formación. Asimismo, el porcentaje máximo de inasistencias debe estar claramente definido en el programa y responder a criterios de flexibilidad y posibilidades de recuperación.

Frente a inasistencias a estas actividades, se deberán seguir los siguientes pasos:

#### NORMAS PARA ACTIVIDADES OBLIGATORIAS QUE NO SON EVALUACIONES

1. Si bien bajo el reglamento vigente, no es obligación el presentar una justificación a actividades obligatorias que no son evaluadas, se recomienda que presenten una justificación fundada, ya sea por causas de salud o psicosociales.
2. Las inasistencias debidamente justificadas a estas actividades podrán recuperarse de acuerdo con lo indicado en el programa de curso y la factibilidad para ello (Ej.: restricción de cupos y fechas en campo clínico).
3. La inasistencia a una actividad obligatoria no evaluada deberá ser comunicada, vía solicitud al sistema en línea de justificación de inasistencias provisto para los y las estudiantes en el [Portal de Estudiantes](#) e informada directamente a la coordinación de nivel por la vía disponible para cada estudiante.
4. Si un estudiante se aproxima o sobrepasa el número máximo de inasistencias, el Profesor Encargado de Curso debe presentar el caso al Coordinador de Nivel, quien verificará si las inasistencias se producen en otros cursos del nivel respectivo.
5. No obstante, lo descrito en el punto 1, el estudiante que sobrepase el máximo de inasistencias permitido debe presentar elementos que justifiquen las inasistencias (Ej, certificado médico comprobable, informe de SEMDA, causas de tipo social o familiar acreditadas por el Servicio de Bienestar Estudiantil), siendo facultad del PEC, Consejo de Nivel o Consejo de Escuela, determinar si es aceptada o no.
6. El estudiante que sobrepase el máximo de inasistencias permitido, y no aportó elementos de juicio razonables y suficientes que justificaran el volumen de inasistencias, figurará como "Reprobado" en el Acta de Calificación Final de la Asignatura con nota final 3.4.



### Norma operativa de inasistencia a actividades obligatorias y evaluaciones.

#### NORMAS PARA ACTIVIDADES OBLIGATORIAS DE EVALUACIÓN

1. La justificación de inasistencias a evaluaciones debe presentar una justificación fundada, ya sea por causas de salud o psicosociales.
2. La justificación de cada inasistencia a una evaluación deberá ser comunicada vía solicitud al sistema en línea de justificación de inasistencias, provisto para los y las estudiantes en el [Portal de Estudiantes](#), en un plazo máximo de 5 días e informada directamente a la coordinación de nivel por la vía disponible para cada estudiante, presentando elementos que justifiquen las inasistencias (Ej.: certificado médico comprobable, informe de SEMDA, causas de tipo social o familiar acreditadas por el Servicio de Bienestar Estudiantil).
3. Las inasistencias debidamente justificadas a estas actividades deberán recuperarse de acuerdo con lo indicado en el programa de curso.
4. Si la justificación se realiza en los plazos estipulados y el PEC acoge la justificación, la actividad deberá ser recuperada según la forma y plazos informados en el programa.
5. Si no se realiza esta justificación en los plazos estipulados, el estudiante debe ser calificado con la nota mínima (1,00) en esa actividad de evaluación.

Si un estudiante con fundamento excepcional y debidamente comprobado no puede dar término a las actividades finales de un curso inscrito, su situación debe ser analizada por el Consejo de Nivel y/o Consejo de Escuela, el PEC y en caso de ser aceptado, se debe dejar pendiente el envío de Acta de Calificación Final por un periodo máximo de 20 días hábiles, a contar de la fecha de cierre de semestre establecida en el calendario académico de la Facultad. Transcurrido este periodo, es responsabilidad del PEC enviar el Acta de Calificación Final (Art. 20 D.E. N°23842/2013). La Dirección de Escuela debe estar en conocimiento e informar oportunamente a Secretaría de Estudios de esta situación. Cabe destacar que la postergación del envío del acta de esta situación en particular, no condiciona el envío del acta del resto del curso, las cuales deben ser enviadas en los plazos regulares y establecidos según calendario académico del año en curso.

\*Estas normativas están establecidas en base a la Norma Operativa de Asistencia a Actividades Curriculares Obligatorias – Carreras de Pregrado N° 1466, aprobada el 16 de octubre del 2008 y el vigente actualmente. Sin desmedro de esto, se está revisando esta normativa y será actualizada en el transcurso del segundo semestre con carácter retroactiva, lo que actualizará automáticamente lo descrito en este acápite.



Norma operativa de inasistencia a actividades obligatorias y evaluaciones.

DISPOSICIONES FINALES:

1. Cualquier situación no contemplada en esta normativa, debe ser evaluada en Consejos de Escuelas respectivos. Lo anterior, teniendo en consideración las disposiciones de reglamentación universitaria vigente.
2. Es responsabilidad de las Direcciones de Escuela, poner en conocimiento de los Coordinadores de Nivel, Profesores Encargados de Curso (PEC), académicos y estudiantes la presente normativa.
3. Las fechas destinadas a actividades de recuperación, deben ser previas al examen final del curso. El estudiante tendrá derecho a presentarse al examen final sólo con sus inasistencias recuperadas.
4. En el caso de cursos que no contemplen examen final, las actividades recuperativas deben ser realizadas antes de la fecha definida semestralmente para el cierre de actas.
5. En caso de inasistencia a cualquier actividad obligatoria, se sugiere que, adicionalmente, el estudiante comunique su inasistencia por la vía más expedita (correo, teléfono, delegada de curso, coordinación de nivel, etc.) a su PEC. Esto puede complementar el ingreso de justificación a la plataforma, favorece la comunicación directa según exista la necesidad de aportar mayores antecedentes para resolver el caso o planificar acciones de acompañamiento futuro.



### Política de corresponsabilidad social en la conciliación de las responsabilidades familiares y las actividades universitarias.

Con el fin de cumplir con los objetivos de propender a la superación de las barreras culturales e institucionales que impiden un pleno despliegue, en igualdad de condiciones, de las mujeres y hombres en la Universidad y el país; Garantizar igualdad de oportunidades para la participación equitativa de hombres y mujeres en distintos ámbitos del quehacer universitario; Desarrollar medidas y acciones que favorezcan la corresponsabilidad social en el cuidado de niñas y niños y permitan conciliar la vida laboral, estudiantil y familiar; y, Desarrollar un marco normativo pertinente a través del estudio y análisis de la normativa universitaria vigente y su eventual modificación, así como de la creación de una nueva reglamentación y de normas generales relativas a las políticas y planes de desarrollo de la Universidad; se contempla cinco líneas de acción complementarias:

Línea de Acción N°1: proveer servicios de cuidado y educación inicial a hijos(as) de estudiantes, académicas(os) y personal de colaboración, facilitando de este modo el ejercicio de sus roles y funciones laborales o de estudio, mediante la instalación de salas cunas y jardines infantiles públicos en los diversos campus universitarios.

Línea de Acción N°2: favorecer la conciliación entre el desempeño de responsabilidades estudiantiles y familiares, mediante el establecimiento en la normativa universitaria de criterios que permitan a los y las estudiantes obtener la necesaria asistencia de las unidades académicas en el marco de la corresponsabilidad social en el cuidado de niñas y niños.

Línea de Acción N°3: garantizar equidad de género en los procesos de evaluación y calificación académica, a través de la adecuación de la normativa universitaria respectiva, con el fin de permitir la igualdad de oportunidades entre académicas y académicos en las distintas instancias, considerando los efectos de la maternidad y las responsabilidades familiares en el desempeño y la productividad tanto profesional como académico, según corresponda.

Para más detalles remitirse al Reglamento de corresponsabilidad social en cuidado de hijas e hijos de estudiantes. Aprobado por Decreto Universitario Exento N°003408 de 15 de enero 2018.