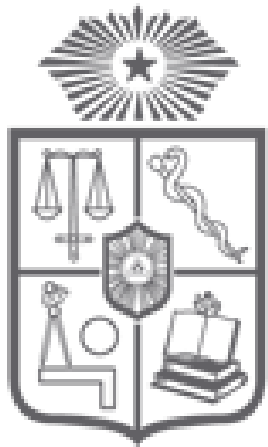


# Programa curso de Nutrición Enfermería



**FACULTAD DE MEDICINA**  
UNIVERSIDAD DE CHILE

Dr. Leopoldo Breschi, PEC

Dr. Rodrigo Chamorro, coordinador



- **Unidad académica:** Departamento de Nutrición
- **Nombre del curso:** Nutrición
- **Código:** EN03017
- **Carrera:** Enfermería
- **Tipo de curso:** Obligatorio
- **Línea formativa:** Básica
- **Semestre:** Tercer **Año:** 2024
- **Requisitos:** Bioquímica
- **Número de créditos:** 2 créditos. 54 horas totales



- PEC
  - Dr. Leopoldo Breschi H
    - Leopoldo.Breschi@uchile.cl
- Coordinador
  - Dr. Rodrigo Chamorro
    - Rchamorro@uchile.cl
- Preferir comunicación vía UCURSOS
- **ENVIAR MENSAJES CON COPIA A LOS 2**

# PROPÓSITO FORMATIVO

Incorporar **conocimientos de nutrición y alimentación** a la formación de el/la estudiante, de manera que el/la futuro/a profesional se encuentre capacitado/a para participar en las labores de prevención, detección y control de los **principales problemas nutricionales** y enfermedades crónicas a ellos asociados, ya sea que se susciten en una persona y/o en la comunidad.

# RESULTADO(S) DE APRENDIZAJE DEL CURSO:

1. Identifica las **guías alimentarias** de la población chilena fundamentando sus características y aplicándolas en recomendaciones para la persona o la población.
2. Analiza datos antropométricos utilizando metodologías recomendadas nacional o internacionalmente para **evaluar el estado nutricional en distintos grupos de edad**.
3. Distingue las enfermedades nutricionales a través del diagnóstico antropométrico señalando sus medidas de **prevención, control y derivación**.
4. Analiza las **pautas de alimentación para personas con distinto estado fisiológico** y edad, así como los conceptos básicos para el manejo de la **alimentación intensiva**.

# PLAN DE TRABAJO

## 1. Alimentación saludable y requerimientos nutricionales

- El/la estudiante identifica las **Guías alimentarias** de la población chilena, describe los alimentos agrupados en las recomendaciones alimentarias (ej. pirámide alimentaria), y las características de una **dieta saludable**.
- El/la estudiante identifica las características y **requerimientos de energía, macronutrientes y micronutrientes** en la nutrición humana.

## 2. Evaluación del estado nutricional y características de la alimentación durante el ciclo vital

- El/la estudiante realiza mediciones, construye índices y utiliza las diferentes tablas de referencia que permiten evaluar el estado nutricional, y reconoce las características dietarias recomendadas en diferentes **grupos de edad**.

## 3. Alimentación en patologías asociadas a la nutrición más prevalentes y en condiciones especiales

1. El/la estudiante entrega una descripción de la utilización de la dieta y nutrientes asociados a **patologías prevalentes**, de la dietoterapia de algunas enfermedades asociadas a la nutrición más comunes en atención primaria, y conoce las técnicas de **asistencia nutricional intensiva** utilizadas en pacientes hospitalizados.

# ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS

- **Clases** teóricas presenciales
- **Talleres** grupales de evaluación del estado nutricional. Los talleres serán escritos y/o con presentación oral, según instrucciones.
- **Controles** de lectura formativos y evaluados
- Lecturas de apoyo obligatorias

# Evaluación

- Pruebas parciales (x2) – 50%
- Controles lectura (x5) – 20%

\*Se puede ausentar a 2 talleres sin necesidad de justificar.

- Taller (x2) – 30%

- **NOTA DE PRESENTACION AL EXAMEN: 70%**
- **EXAMEN: 30%**

\*Eximición al examen 5.0 – 1er y 2do examen, no reprobatorios.



# Asistencia

- Clases teóricas son de asistencia libre; sin embargo, se recomienda a los estudiantes asistir regularmente debido a que los controles y talleres refuerzan los temas vistos en clases.
- Las actividades obligatorias requieren de un 100% de asistencia.
- Actividades obligatorias: controles, talleres, certamen y examen.

# Modalidades recuperación: actividades obligatorias y de evaluación

- Inasistencia a una actividad de evaluación: presentación de justificación de inasistencia debe realizarse **en un plazo máximo de cinco días hábiles a contar de la fecha de la inasistencia.**
- Deberá avisar por la vía más expedita posible (telefónica - electrónica) dentro de las 24 horas siguientes.
- Si no se realiza esta justificación en los plazos estipulados, será calificado con la nota mínima (1.0) en esa actividad de evaluación.
- Si se falta a uno de los certámenes y se justifica según el reglamento, **al final del curso se realizará un certamen recuperativo que incluye todas las unidades.**

# Bibliografía

- Nutrición y Salud. Editores: M Ruz, Francisco Pérez, Héctor Araya y cols. Editorial Mediterráneo, 2016.
- Norma para la evaluación nutricional de niños, niñas y adolescentes de 5 años a 19 años de edad, Minsal, Chile, 2016.
- Guías Alimentarias para la población chilena, MINSAL, Chile 2013 (Norma técnica N° 148).
- Lecturas de apoyo al aprendizaje, obligatorias, y subidas semanalmente previo a las sesiones

## Complementaria

- National Academy of Sciences , 2005 , . Dietary Reference Intakes for Energy, Carbohydrate, Fiber, Fat, Fatty Acids, Cholesterol, Protein, and Amino Acids (Macronutrients , Inglés , Nap/EDU <http://www.nap.edu/catalog/10490.html>

# Programa curso de Nutrición Enfermería



**FACULTAD DE MEDICINA**  
UNIVERSIDAD DE CHILE

Dr. Leopoldo Breschi, PEC  
Dra. Pamela Rojas, coordinadora

