Biología e Histología (FCSA-2402)

La asignatura "Biología e Histología" entrega las bases celulares y tisulares necesarias para comprender la morfofisiología humana. Los estudiantes estudian la estructura y función de las células, las biomoléculas, la membrana plasmática, los orgánulos y el ciclo celular, avanzando posteriormente hacia los fundamentos y técnicas de la histología. A partir del análisis de muestras y material histológico, reconocen las características de los principales tejidos y su organización en la sangre y en los sistemas cardiovascular, respiratorio, genitourinario, endocrino y digestivo. El trabajo de laboratorio favorece el uso de microscopía y técnicas de observación, el análisis de muestras biológicas y la aplicación del método científico, fortaleciendo el aprendizaje colaborativo y la capacidad de relacionar estructuras microscópicas con sus funciones en el organismo.

1º
SEMESTRE

7
↗ CRÉDITOS

Resultado de Aprendizaje del Curso

Analizar características y procesos que participan en la morfofisiología humana, a través del método científico, la selección y análisis de textos específicos provenientes de diversas fuentes de información, para el desarrollo del conocimiento en un espacio de trabajo colaborativo y entre pares.

Estrategias y Metodologías

Arendizaje colaborativo, ABP, foros de discusión, laboartorio

EVALUACIÓN

Prueba preguntas cerradas; Evaluación grupal: análisis de caso; Evaluación escrita con preguntas abiertas y cerradas; Estudio de Caso; Debate; Registro de Observación; Mapa Conceptual; Informe

Química General y Orgánica (FCSA-2403)

La asignatura "Química General y Orgánica" proporciona las bases científicas necesarias para comprender la estructura, propiedades y transformaciones de la materia y su relación con fenómenos relevantes para las ciencias de la salud. Los estudiantes estudian estructura atómica, propiedades de la materia, nomenclatura, enlaces e interacciones intermoleculares, y aplican principios de estequiometría y concentración de soluciones. Además, analizan cinética y equilibrio químico, fenómenos ácido-base y pH, y posteriormente abordan los fundamentos de la química orgánica, los principales grupos funcionales y las características de biomoléculas. El componente práctico permite realizar mediciones y experimentos básicos de laboratorio, aplicar cálculos y procedimientos químicos y fortalecer el uso del método científico, la interpretación de resultados y el aprendizaje colaborativo.

1°
SEMESTRE

6
↗ CRÉDITOS

Resultado de Aprendizaje del Curso

Explicar las bases científicas de la química general y orgánica, utilizando el método científico, la investigación y la evaluación de textos informativos en un contexto de aprendizaje activo y colaborativo entre pares.

Estrategias y Metodologías

Clase expositva, aprendizaje colaborativo, estudio de caso

EVALUACIÓN

Prueba preguntas cerradas; Evaluación escrita con preguntas cerradas; Mapa Conceptual; Registro de Observación; Estudio de Caso; Informes de Laboratorio

Anatomía General (FCSA-2401)

La asignatura "Anatomía General" introduce a los estudiantes en la organización estructural del cuerpo humano y en el lenguaje anatómico necesario para reconocer y relacionar órganos, aparatos y sistemas. El curso comienza con los conceptos generales, la nomenclatura y la orientación anatómica, para luego abordar el sistema locomotor, los sistemas cardiovascular y respiratorio, el sistema nervioso y los órganos de los sentidos, además de los sistemas digestivo, genitourinario y tegumentario. Las actividades prácticas en laboratorio permiten trabajar con modelos anatómicos e imágenes, favoreciendo la identificación espacial de estructuras y su vinculación con funciones básicas y con situaciones de interés clínico. De esta manera, los estudiantes desarrollan una base anatómica común para las disciplinas de la salud y fortalecen el aprendizaje activo y colaborativo.

1°
SEMESTRE

6
↗ CRÉDITOS

Resultado de Aprendizaje del Curso

Identificar las estructuras del cuerpo humano, de forma general en la relación de los distintos órganos, aparatos y sistemas, considerando textos expositivos o informativos y modelos anatómicos disponibles, en un contexto de aprendizaje activo y colaborativo entre pares.

Estrategias y Metodologías

Videos, orientadores a las estructura. Uso de Fantomas en laboratorio, Plataformas de acceso gratuito para identificar las estructuras de los diferentes órganos y sistemas

EVALUACIÓN Evaluación escrita con preguntas abiertas y cerradas; Evaluación grupal: análisis de caso; Simulación en Laboratorio

Alimentos (NUTD-2401)

La asignatura "Alimentos" introduce el estudio bromatológico y nutricional de los principales grupos de alimentos, favoreciendo la comprensión de su composición química, valor energético, propiedades organolépticas y aporte de macro y micronutrientes. A lo largo del curso, los estudiantes comparan cereales, productos hortofrutícolas, carnes, huevos, lácteos, alimentos proteicos de origen vegetal, aceites, grasas y azúcares, reconociendo componentes nutricionales y no nutricionales relevantes para la alimentación humana. Asimismo, el curso incorpora alimentación sustentable y sostenible, agricultura urbana, huertos, valorización de residuos orgánicos, economía circular y marco normativo ambiental, relacionando la selección de alimentos con estilos de vida saludables y con desafíos actuales de sustentabilidad.

1°
SEMESTRE

4
↗ CRÉDITOS

Resultado de Aprendizaje del Curso

Comparar alimentos de acuerdo a su composición química y valor nutricional, para el consumo del ser humano a lo largo del ciclo vital, permitiendo fomentar los estilos de vida saludable y resolver las problemáticas nutricionales relacionadas a la alimentación.

Estrategias y Metodologías

Clase expositiva, estudio de caso, aprendizaje basado en problemas, aprendizaje colaborativo

EVALUACIÓN

Prueba preguntas cerradas; Evaluación escrita con preguntas cerradas; Evaluación grupal: análisis de caso; Portafolio; Exposición; Debate

Introducción a la Nutrición (NUTD-2402)

La asignatura "Introducción a la Nutrición" aproxima a los estudiantes al campo profesional de la Nutrición y Dietética, presentando sus fundamentos, evolución histórica, perfil de egreso y principales ámbitos de desempeño. Durante el curso se abordan los roles del nutricionista en nutrición clínica, comunitaria, alimentación colectiva, industria alimentaria, servicios gastronómicos y ejercicio libre de la profesión, junto con el trabajo de organismos vinculados a la salud y alimentación. Asimismo, se introducen principios éticos, bioéticos y competencias técnicas básicas para la evaluación nutricional, favoreciendo la comprensión inicial de la identidad profesional y de su contribución a la promoción, prevención, recuperación y rehabilitación de la salud.

1°
SEMESTRE

3
↗ CRÉDITOS

Resultado de Aprendizaje del Curso

Analizar el perfil del profesional nutricionista en los diferentes ámbitos de la especialidad, referente a la alimentación colectiva, además de las nutriciones clínica, comunitaria, deportiva y la consejería en el ciclo vital, considerando la educación y promoción de salud, ajustando su función a la reglamentación y ética vigente.

Estrategias y Metodologías

Clase expositiva, aprendizaje colaborativo, estudio de caso, juego de roles

EVALUACIÓN ›

Prueba preguntas cerradas; Evaluación escrita con preguntas cerradas; Proyecto; Exposición; Registro de Observación

Tecnología e Innovación (FGRA-2401)

La asignatura "Química" constituye un espacio formativo orientado al estudio de introducción a la química, soluciones acuosas, termoquímica, estructura electrónica y enlace químico y cinética química, favoreciendo la integración entre conocimientos disciplinares y situaciones de aplicación. A lo largo del curso, los estudiantes desarrollarán conocimientos y habilidades para comprender principios de química general, soluciones, energía, estructura molecular, cinética, equilibrio y química orgánica, relacionándolos con fenómenos biomédicos. Esta formación busca que los aprendizajes no se limiten al dominio conceptual, sino que puedan integrarse de manera responsable, ética y pertinente a los desafíos del desempeño del futuro médico.

1°
SEMESTRE

4
↗ CRÉDITOS

Resultado de Aprendizaje del Curso

Distingue las herramientas digitales y tecnológicas adecuadas para el desarrollo de proyectos de emprendimiento disciplinares que contribuyan a la cultura, la ciencia y la tecnología, con un enfoque innovador, liderazgo con responsabilidad social y ética.

Estrategias y Metodologías

Tutoría Académica; Aprendizaje Cooperativo; Aprendizaje Autodirigido.

EVALUACIÓN

Debate; Evaluación escrita con preguntas abiertas y cerradas; Ensayo; Estudio de Caso – exposición; Evaluación de Informe; Exposición

Psicología General y del Desarrollo (FCSA-2205)

La asignatura "Psicología General y del Desarrollo" entrega fundamentos para comprender el comportamiento humano y los cambios psicológicos que ocurren a lo largo del ciclo vital, con énfasis en su relevancia para las profesiones de la salud. Los estudiantes revisan la psicología como disciplina científica, sus principales enfoques, los procesos psicológicos básicos y los componentes de la personalidad, incorporando teorías del desarrollo cognitivo, psicosocial, de las necesidades humanas y del apego. Posteriormente analizan las características y desafíos propios de la infancia, prepubertad, adolescencia, adultez y vejez, considerando factores biológicos, emocionales, sociales y culturales. Con ello, fortalecen la capacidad de interpretar conductas y necesidades desde una perspectiva biopsicosocial y de relacionarse de manera pertinente con personas, familias, comunidades y equipos de salud.

2°
SEMESTRE

4
↗ CRÉDITOS

Resultado de Aprendizaje del Curso

Analizar el desarrollo evolutivo de las personas, familias y comunidades desde una perspectiva psicosocial, entendiendo los comportamientos y características psicológicas, facilitando su relación con las personas, familias, comunidades y el equipo de salud.

Estrategias y Metodologías

Tutoría Académica; Aprendizaje Cooperativo; Aprendizaje Autodirigido.

EVALUACIÓN

Evaluación escrita con preguntas cerradas; Entrega de informes; Estudio de Caso; Ensayo; Prueba preguntas cerradas

Bioquímica (FCSA-2404)

La asignatura "Bioquímica" estudia las bases moleculares de los procesos que sostienen el funcionamiento del organismo humano, relacionando la estructura y función de las biomoléculas con el metabolismo y la salud. Los estudiantes revisan bioelementos, agua, carbohidratos, lípidos, proteínas y ácidos nucleicos, analizando sus rutas de síntesis, degradación y regulación. Asimismo, abordan el funcionamiento de las enzimas, la cinética enzimática, la bioenergética y el metabolismo intermediario, vinculándolos con situaciones de la práctica bioquímica clínica. El componente práctico permite desarrollar experimentos básicos y análisis de laboratorio guiados, fortaleciendo la interpretación de resultados, la aplicación de normas de bioseguridad y la comprensión de los mecanismos bioquímicos desde una perspectiva científica.

2°
SEMESTRE

5
↗ CRÉDITOS

Resultado de Aprendizaje del Curso

Relacionar los mecanismos que determinan la función de las biomoléculas, considerando su actividad en el organismo humano mediante la discriminación de la información contenida en textos científicos guiados y supervisados para su entendimiento.

Estrategias y Metodologías

Aprendizaje cooperativo, clases expositivo -participativas, aprendizaje basado en problemas, casos clínicos, mapas conceptuales, experimentos y análisis básicos de laboratorio

EVALUACIÓN

Prueba preguntas cerradas; Evaluación escrita con preguntas cerradas; Mapa Conceptual; Registro de Observación; Estudio de Caso; Informe

Primeros Auxilios (FCSA-2204)

La asignatura "Primeros Auxilios" desarrolla los conocimientos, procedimientos y actitudes necesarios para entregar una respuesta inicial segura ante accidentes, urgencias y situaciones de riesgo vital, hasta la llegada de personal sanitario especializado. Los estudiantes reconocen principios generales de primeros auxilios, realizan valoración inicial y evaluación de signos vitales, y abordan herramientas de primeros auxilios psicológicos y contención. Posteriormente practican la atención de lesiones traumáticas, heridas, hemorragias, quemaduras y urgencias no traumáticas, además del manejo de situaciones de riesgo vital. Mediante simulación clínica se fortalecen habilidades para actuar en ambientes seguros, ejecutar técnicas básicas, activar la cadena de supervivencia y realizar reanimación cardiopulmonar y uso de DEA, integrando criterios de prevención, seguridad y responsabilidad en la atención.

2°
SEMESTRE

3
↗ CRÉDITOS

Resultado de Aprendizaje del Curso

Desarrollar los conocimientos básicos, procedimientos y actitudes necesarios para activar la cadena de supervivencia, reconocer la naturaleza de una lesión, evaluar el nivel de gravedad y entregar el cuidado inicial adecuado minimizando los riesgos y complicaciones, hasta la llegada del personal sanitario especializado, incluyendo las herramientas para los primeros auxilios sicológicos y contención.

Estrategias y Metodologías

Clase expositiva, aprendizaje colaborativo, juego de roles, exposición

EVALUACIÓN ›

Evaluación escrita con preguntas abiertas y cerradas; Mapa Conceptual; Estudio de Caso; Simulación

Producción Alimentaria (NUTD-2404)

La asignatura "Producción Alimentaria" introduce los procesos que intervienen en la obtención, transformación, regulación y conservación de alimentos destinados al consumo humano. Los estudiantes revisan la clasificación y características de los alimentos, la evolución y situación de la producción alimentaria en Chile, incluyendo los sectores pesquero, agropecuario y lechero, así como alternativas productivas e innovación alimentaria. El curso incorpora el Reglamento Sanitario de los Alimentos, Codex Alimentarius, BPM, HACCP, etiquetado y seguridad alimentaria, además de alteraciones y métodos de conservación, promoviendo la aplicación de criterios sanitarios y una comprensión responsable de la cadena productiva.

2°
SEMESTRE

5
↗ CRÉDITOS

Resultado de Aprendizaje del Curso

Comprenden las normativas y reglamentaciones vigentes para la generación de prácticas sanitarias adecuadas en la producción de alimentos aptos para el consumo humano, en un contexto de aprendizaje activo y colaborativo.

Estrategias y Metodologías

Metodología de Aprendizaje + Servicio (A+S), con análisis colaborativo de problemáticas reales, participación de actores sociales y desarrollo de una propuesta de emprendimiento con impacto social.

EVALUACIÓN Evaluación escrita con preguntas abiertas y cerradas; Exposición; Debate

Microbiología, Virología y Parásitos (NUTD-2403)

La asignatura "Microbiología, Virología y Parásitos" entrega las bases para comprender la diversidad, biología y clasificación de bacterias, virus, hongos, protozoos, helmintos y priones, vinculándolos con la salud humana y la inocuidad de los alimentos. El curso aborda ecología microbiana, enfermedades transmitidas por alimentos, mecanismos de patogenicidad y defensa del hospedero, junto con criterios e indicadores microbiológicos para evaluar calidad e inocuidad. A través de actividades teórico-prácticas, los estudiantes desarrollan técnicas básicas de laboratorio, análisis microbiológico y comprensión de procedimientos de conservación, fortaleciendo el pensamiento científico y la prevención de riesgos asociados a la contaminación de alimentos.

2°
SEMESTRE

7
↗ CRÉDITOS

Resultado de Aprendizaje del Curso

Diferenciar conceptos asociados a la microbiología, virología y parasitología, reconociendo los cambios físicos y organolépticos que se generan en el alimento con la colonización de microorganismos o de las modificaciones químicas básicas en el procesamiento de alimentos y su rol en la prevención de enfermedades asociadas al ser humano, en un contexto de aprendizaje activo y colaborativo entre pares.

Estrategias y Metodologías

Análisis de casos, simulaciones de entrevistas, uso de plataformas digitales, networking y actividades con actores externos.

EVALUACIÓN

Prueba preguntas cerradas; Simulación; Registro de Observación; Exposición; Informes de Laboratorio; Evaluación grupal: análisis de caso; Evaluación escrita con preguntas abiertas y cerradas

Inglés Básico (FGRA-2402)

Comprende textos en inglés asociados a temáticas medioambientales, sostenibles, sustentables u otros, demostrando una actitud de respeto a la diversidad para ampliar el acceso al conocimiento en lengua inglesa..

2°
SEMESTRE

6
↗ CRÉDITOS

Resultado de Aprendizaje del Curso

Reconocer los principios básicos de la Química General y Orgánica que servirán de base para comprender los fenómenos morfofuncionales humanos utilizando para ello el razonamiento científico y a través del trabajo ético y colaborativo

Estrategias y Metodologías

Tutoría Académica; Aprendizaje Cooperativo; Aprendizaje Autodirigido.

EVALUACIÓN

Evaluación escrita con preguntas abiertas y cerradas; Exposición; Simulación; Evaluación grupal: análisis de caso

Fisiología General (FCSA-2405)

La asignatura "Fisiología General" aborda el funcionamiento integrado del organismo humano y los mecanismos que permiten mantener la homeostasis. Los estudiantes estudian la regulación del medio interno y las membranas celulares, la fisiología del sistema nervioso y de los tejidos excitables, y posteriormente analizan la organización y función de los sistemas endocrino, digestivo, cardiovascular y respiratorio. El curso incorpora además la fisiología hematológica e inmune, los mecanismos renales de regulación y los procesos reproductivos. A través de la integración progresiva de estos contenidos, los estudiantes fortalecen la capacidad de explicar la interdependencia entre aparatos y sistemas, relacionar mecanismos celulares con respuestas sistémicas y comprender cómo el funcionamiento coordinado del organismo contribuye a la mantención de la salud.

3°
SEMESTRE

6
↗ CRÉDITOS

Resultado de Aprendizaje del Curso

Describir las funciones de los aparatos y sistemas del cuerpo humano que hacen posible el funcionamiento coordinado e integrado del organismo, manteniendo la homeostasis del medio interno y señalando la interdependencia de cada sistema corporal.

Estrategias y Metodologías

ABP, aprendizaje colaborativo, análisis de casos,panel de discusión

EVALUACIÓN

Prueba preguntas cerradas; Mapa Conceptual; Registro de Observación; Informe; Evaluación grupal: análisis de caso; Evaluación escrita con preguntas abiertas y cerradas; Ensayo

Salud Pública y Epidemiología (FCSA-2213)

La asignatura "Salud Pública y Epidemiología" aborda los principales problemas de salud de la población desde una perspectiva integral, considerando sus determinantes sociales, ambientales, políticos y económicos. Los estudiantes analizan el proceso salud-enfermedad, la historia natural de la enfermedad y los niveles de prevención, e incorporan herramientas epidemiológicas para interpretar indicadores, caracterizar poblaciones y fundamentar decisiones sanitarias. El curso examina además los modelos y la organización del sistema de salud, con especial atención al sistema chileno, la Atención Primaria, las políticas públicas y los programas sanitarios. Finalmente, integra elementos de calidad, acreditación, seguridad del paciente y diagnóstico territorial, fortaleciendo la capacidad de analizar necesidades de salud y proponer intervenciones básicas con enfoque de equidad, derechos, evidencia científica y responsabilidad ética.

3°
SEMESTRE

4
↗ CRÉDITOS

Resultado de Aprendizaje del Curso

Relacionar los problemas de salud pública con sus determinantes socioambientales, políticos y económicos, analizando la organización del sistema de salud, las políticas públicas y los contextos territoriales, mediante el uso de evidencia científica y herramientas epidemiológicas básicas, en el marco del cumplimiento de las normas éticas vigentes.

Estrategias y Metodologías

Aprendizaje cooperativo; Resolución de problemas; Análisis de casos de salud pública; Trabajo colaborativo.

EVALUACIÓN

Mapa Conceptual; Evaluación escrita con preguntas abiertas y cerradas; Informe; Prueba preguntas cerradas; Evaluación grupal: análisis de caso

Técnicas Básicas de los Alimentos (NUTD-2407)

La asignatura "Técnicas Básicas de los Alimentos" aborda fundamentos microbiológicos, tecnológicos, sanitarios y regulatorios asociados a la producción y seguridad de los alimentos. Los estudiantes estudian microorganismos y agentes contaminantes, tratamientos para reducir la carga microbiana, enfermedades transmitidas por alimentos y su prevención, además de la aplicación de la microbiología en productos de origen animal, vegetal, industrializados y aguas. El curso integra normativa sanitaria, trazabilidad, análisis de riesgo, criterios de calidad y etiquetado nutricional, promoviendo el análisis de situaciones de la industria alimentaria y la toma de decisiones orientada a la inocuidad y al mejoramiento continuo.

3°
SEMESTRE

5
↗ CRÉDITOS

Resultado de Aprendizaje del Curso

Relacionar las normas sanitarias con los procedimientos sanitarios para la generación de prácticas adecuadas en la adquisición, producción, conservación y comercialización de los alimentos, con énfasis en liderazgo, trabajo colaborativo y toma de decisiones para la resolución de problemas con un enfoque de mejoramiento continuo en el ámbito de la salud.

Estrategias y Metodologías

Clase expositivas, estudio de caso, aprendizaje basado en problemas, aprendizaje colaborativo

EVALUACIÓN ›

Evaluación grupal: análisis de caso; Evaluación escrita con preguntas abiertas y cerradas; Debate; Informe

Alimentación del Ciclo Vital (NUTD-2115)

La asignatura "Alimentación del Ciclo Vital" desarrolla criterios para orientar la alimentación de personas sanas en las distintas etapas de la vida, utilizando guías, normas y programas alimentarios vigentes. El curso aborda cálculo de requerimientos energéticos y nutricionales, porciones de intercambio, encuestas alimentarias y planificación de la alimentación durante embarazo, lactancia, infancia, etapa preescolar, escolar, adolescencia, adultez y adultez mayor. Se integran contenidos de lactancia materna, alimentación complementaria, programas PNAC y PACAM, alimentación escolar, actividad física y prevención de problemas alimentario-nutricionales. Mediante talleres de cálculo y análisis de información oficial, los estudiantes fortalecen la capacidad de fundamentar recomendaciones nutricionales pertinentes al ciclo vital y al contexto sociocultural.

3°
SEMESTRE

5
↗ CRÉDITOS

Resultado de Aprendizaje del Curso

Explicar la alimentación en base a las guías y normas de alimentación propuestas por el Ministerio de Salud de Chile a individuos y comunidades sanas, calculando demandas nutricionales, considerando factores culturales y sociales vinculados a la alimentación en las distintas etapas del ciclo vital, con énfasis en la promoción de estilos de vida saludable, el medio escolar, la lactancia materna, y la prevención de problemas alimentario-nutricionales, demostrando una actitud proactiva y responsable de su autoaprendizaje y el de sus compañeros en un espacio de trabajo colaborativo.

Estrategias y Metodologías

Simulación, Sirolplaying, talleres de cálculo, casos o situaciones, entrevistas

EVALUACIÓN

Evaluación grupal: análisis de caso; Evaluación escrita con preguntas cerradas; Exposición; Portafolio; Informe; Prueba preguntas cerradas

Nutrición Básica (NUTD-2406)

La asignatura "Nutrición Básica" desarrolla los fundamentos necesarios para comprender los requerimientos nutricionales de personas sanas a lo largo del ciclo vital. El curso aborda metabolismo y balance energético, funciones, fuentes y recomendaciones de proteínas, lípidos, hidratos de carbono y fibra, además de vitaminas, minerales y agua. Junto con estos contenidos se examinan estrés oxidativo, antioxidantes, alimentos funcionales, nutrigenética y nutrigenómica. Mediante análisis de información científica, ejercicios de estimación y trabajo colaborativo, los estudiantes fortalecen la capacidad de interpretar necesidades nutricionales y formular recomendaciones fundamentadas según características individuales y referencias actualizadas.

3°
SEMESTRE

4
↗ CRÉDITOS

Resultado de Aprendizaje del Curso

Relacionar los conceptos básicos en nutrición y alimentación para estimar requerimientos e indicar recomendaciones nutricionales a individuos sanos a lo largo del ciclo vital, considerando información actualizada, textos en inglés y comunicación efectiva, demostrando una actitud proactiva y responsable de su autoaprendizaje y el de sus compañeros en un espacio de trabajo colaborativo.

Estrategias y Metodologías

Clases expositivas, aprendizaje basado en problemas, aprendizaje colaborativo

EVALUACIÓN Talleres y seminarios; Evaluación escrita; Portafolio; Prueba preguntas cerradas

Bioquímica de los Alimentos (NUTD-2405)

La asignatura "Bioquímica de los Alimentos" estudia los fundamentos moleculares que explican la utilización de nutrientes y su participación en la homeostasis y el metabolismo humano. A partir de la integración del metabolismo de carbohidratos, lípidos y proteínas, los estudiantes analizan las adaptaciones metabólicas en diferentes estados fisiológicos, la regulación neuroendocrina y el papel del tejido adiposo como órgano endocrino. El curso incorpora fitoquímicos bioactivos, estrés oxidativo, inmunonutrición, nutrigenética y nutrigenómica, articulando evidencia científica y actividades de laboratorio para comprender la relación entre alimentación, metabolismo, prevención de enfermedades y nutrición personalizada.

3°
SEMESTRE

6
↗ CRÉDITOS

Resultado de Aprendizaje del Curso

Comprender las bases bioquímicas de los alimentos y la forma que actúan los macro y micronutrientes en el organismo, para entregar la energía necesaria en los procesos metabólicos, identificando aspectos de prevención en el desarrollo de enfermedades asociadas a la alimentación y nutrición, considerando información actualizada, textos en inglés y comunicación efectiva, demostrando una actitud proactiva y responsable de su autoaprendizaje y el de sus compañeros en un espacio de trabajo colaborativo.

Estrategias y Metodologías

Aprendizaje colaborativo, clases expositivas, aprendizaje basado en problemas, laboratorio

EVALUACIÓN

Evaluación grupal: análisis de caso; Evaluación escrita con preguntas abiertas y cerradas; Mapa Conceptual; Estudio de Caso; Evaluación Práctica en Laboratorio

Bioestadística (FCSA-2202)

La asignatura "Bioestadística" introduce a los estudiantes en los fundamentos y métodos estadísticos necesarios para organizar, analizar e interpretar datos del ámbito de las ciencias de la salud. A lo largo del curso, se trabajan conceptos de población, muestra, parámetros y estadísticos, estadística descriptiva, distribuciones de frecuencia, representaciones gráficas y medidas numéricas, junto con probabilidades, distribuciones discretas y continuas, muestreo, estimación e intervalos de confianza. Posteriormente, los estudiantes abordan pruebas de hipótesis, regresión, correlación y análisis de varianza, utilizando software estadístico y herramientas TIC para procesar información. Con ello, fortalecen el razonamiento cuantitativo, el pensamiento crítico y la capacidad de comunicar resultados y resolver problemas de salud mediante el método científico, tanto de manera individual como colaborativa.

4°
SEMESTRE

4
↗ CRÉDITOS

Resultado de Aprendizaje del Curso

Aplicar problemas físicos y matemáticos, utilizando el método científico y herramientas TIC, otorgando resultados de manera proactiva en un espacio individual y también de trabajo colaborativo.

Estrategias y Metodologías

Lección tradicional logocéntrica; Tutoría Académica; Grupos Pequeños de Trabajo.

EVALUACIÓN › Evaluación escrita con preguntas abiertas y cerradas

Ética Aplicada a la Nutrición (NUTD-2413)

La asignatura "Ética Aplicada a la Nutrición" entrega fundamentos para comprender y analizar la actuación profesional desde una perspectiva ética, de derechos humanos y respeto por la diversidad. El curso revisa las principales corrientes éticas clásicas, modernas y contemporáneas, junto con el desarrollo histórico y normativo de los derechos humanos, el enfoque de género, la igualdad y la no discriminación. En su dimensión profesional, los estudiantes examinan dilemas propios de la nutrición y dietética, derechos del paciente, cuidado nutricional, consentimiento informado, conflictos de interés y marcos deontológicos, fortaleciendo la toma de decisiones fundamentada y reflexiva en distintos contextos de desempeño.

4°
SEMESTRE

3
↗ CRÉDITOS

Resultado de Aprendizaje del Curso

Explica la ética y parámetros que rigen la actuación moral en el contexto de los derechos humanos, equidad de género y la relevancia de este espacio en la concreción de valores y virtudes, mediante la revisión de contenidos, análisis de casos y dilemas éticos, propios de los diversos contextos y aplicados a la profesión.

Estrategias y Metodologías

Clase esxpositica, exposición; ensayo. discusión guiada, foros

EVALUACIÓN Exposición; Estudio de Caso; Ensayo; Debate; Mapa Conceptual; Prueba preguntas cerradas

Evaluación Nutricional Materno Infantil (NUTD-2411)

La asignatura "Evaluación Nutricional Materno Infantil" desarrolla herramientas para valorar de manera integral el estado nutricional durante etapas clave del ciclo vital materno-infantil. El curso aborda fundamentos de evaluación nutricional, indicadores antropométricos, examen físico, signos clínicos y parámetros bioquímicos, aplicados a prematuros, lactantes, preescolares, escolares, adolescentes, gestantes y nodrizas. Mediante talleres, laboratorios, análisis de casos y experiencias prácticas, los estudiantes fortalecen la capacidad de seleccionar instrumentos, ejecutar mediciones, interpretar indicadores y formular diagnósticos nutricionales integrados, respetando protocolos, diversidad y responsabilidades propias de su formación profesional.

4°
SEMESTRE

7
↗ CRÉDITOS

Resultado de Aprendizaje del Curso

Evaluar el estado nutricional de individuos y grupos en distintas etapas del ciclo vital para realizar intervenciones nutricionales, en base a herramientas antropométricas, diagnóstico clínico y estudios dietéticos demostrando una actitud proactiva y responsable de su autoaprendizaje y el de sus compañeros en un espacio de trabajo colaborativo.

Estrategias y Metodologías

Clases expositivas, aprendozaje basado en problemas, aprendizaje colaborativo, simulación, prácica en terreno

EVALUACIÓN Evaluación escrita con preguntas abiertas y cerradas; Estudio de Caso; Evaluación Práctica en Laboratorio

Farmacología (NUTD-2410)

La asignatura "Farmacología" aborda los principios que permiten comprender la acción de los medicamentos y su relación con el estado nutricional. Los estudiantes estudian conceptos de farmacocinética y farmacodinamia, vías de administración, mecanismos de acción, reacciones adversas e interacciones fármaco-nutriente. Estos fundamentos se aplican al análisis de tratamientos farmacológicos utilizados en diabetes mellitus, obesidad, dislipidemias, anemias, trastornos gastrointestinales, enfermedades cardiovasculares, dolor, procesos inflamatorios, infecciones y depresión. El curso incorpora además vitaminas, suplementos, nutracéuticos, prebióticos y probióticos, promoviendo el análisis de evidencia y una aproximación responsable a las consecuencias que los tratamientos farmacológicos pueden tener sobre la alimentación y nutrición.

4°
SEMESTRE

5
↗ CRÉDITOS

Resultado de Aprendizaje del Curso
No se identifica una sección de Unidad de Competencia en el programa proporcionado.

Estrategias y Metodologías

Clase expositiva, estudio de caso, aprendizaje basado en problemas, discusión guiada

EVALUACIÓN

Evaluación grupal: análisis de caso; Evaluación escrita con preguntas abiertas y cerradas; Exposición; Estudio de Caso

Fisiopatología Aplicada a la Nutrición (NUTD-2409)

La asignatura "Fisiopatología Aplicada a la Nutrición" profundiza en los mecanismos fisiopatológicos que explican las principales alteraciones funcionales del organismo y su relación con el estado nutricional. A lo largo del curso, los estudiantes analizan desequilibrios asociados a enfermedades digestivas, hepáticas, cardiovasculares, respiratorias, renales, infecciosas, oncológicas, reumáticas, neurológicas, endocrinas y metabólicas, además de situaciones de malnutrición, hipercatabolismo y errores innatos del metabolismo. El curso promueve la comprensión de signos, síntomas, criterios diagnósticos y bases del tratamiento médico-nutricional, integrando búsqueda de información, resolución de situaciones problemáticas, trabajo colaborativo y una actuación crítica y reflexiva.

4°
SEMESTRE

6
↗ CRÉDITOS

Resultado de Aprendizaje del Curso

Analizar la fisiopatología en las diferentes alteraciones funcionales del organismo, reconociendo el efecto que tiene una enfermedad sobre el proceso de Homeostasis y sus síntomas dando soluciones a situaciones problemáticas desde la mirada de la Ética y el Liderazgo, con una actitud crítica y reflexiva.

Estrategias y Metodologías

Aprendizaje basado en problemas, discusión guiada, aprendizaje colaborativo, simulación

EVALUACIÓN ›

Evaluación escrita con preguntas abiertas y cerradas; Evaluación Práctica en Laboratorio

Módulo Integrador Ciclo Inicial (NUTD-2412)

El "Módulo Integrador Ciclo Inicial" articula aprendizajes de ciencias básicas y nutrición para favorecer una comprensión integrada del ser humano y de los principales ámbitos iniciales del desempeño profesional. A lo largo del módulo, los estudiantes relacionan clasificación y composición de alimentos, digestión y absorción, requerimientos energéticos y de nutrientes, manipulación e inocuidad alimentaria, tratamiento dietético-culinario y fundamentos de planificación alimentaria. Asimismo, integran dieta equilibrada, valoración del estado nutricional y recomendaciones a lo largo del ciclo vital, junto con promoción de la salud, prevención de enfermedades y aproximaciones iniciales a la dietoterapia, incluyendo obesidad y disfagia. El desarrollo del curso favorece el análisis de situaciones problematizadas, el pensamiento crítico, la responsabilidad, la ética y la integración progresiva de saberes propios de la formación profesional.

4°
SEMESTRE

5
↗ CRÉDITOS

Resultado de Aprendizaje del Curso

Analizar las bases de procesos morfológicos del cuerpo humano, interpretando y asociando las ciencias básicas y ciencias de la nutrición con el desarrollo de la profesión en un contexto de aprendizaje activo, pensamiento crítico actuando con responsabilidad y ética, de acuerdo a su nivel de formación, considerando ser humano de manera integral demostrando responsabilidad autoaprendizaje.

Estrategias y Metodologías

Estudio de casos, aprendizaje basado en problemas, exposición

EVALUACIÓN

Estudio de Caso; Evaluación grupal: análisis de caso; Evaluación escrita con preguntas abiertas y cerradas; Exposición; Informe.

Técnicas Dietéticas Avanzadas (NUTD-2414)

La asignatura "Técnicas Dietéticas Avanzadas" integra saberes culinarios, nutricionales y de gestión para planificar y producir preparaciones alimentarias en distintos contextos. Los estudiantes aplican normas de higiene, técnicas culinarias y dietéticas, estandarización mediante fichas técnicas, cálculo de rendimientos, gramajes y costos, y planificación de minutas para diferentes etapas del ciclo vital y necesidades especiales. El curso incorpora además dietoterapia, alimentación vegetariana y vegana, nutrición deportiva, gastronomía territorial e intercultural, y organización de eventos y servicios de alimentación, promoviendo liderazgo, trabajo colaborativo, uso eficiente de recursos e iniciativas vinculadas con innovación y responsabilidad social.

5°
SEMESTRE

5
↗ CRÉDITOS

Resultado de Aprendizaje del Curso

Relacionar las normas sanitarias con la producción y comercialización de alimentos, en toda la cadena productiva, desde la agroindustria hasta la distribución; comprendiendo la influencia en la salud humana, adquiriendo conocimientos integrados y actualizados relacionados con la producción gastronómica de alimentos, procedimientos sanitarios en la producción de alimentos, la administración y gestión de los servicios de alimentación y nutrición (SAN) públicos y privados, con énfasis en liderazgo, trabajo colaborativo y toma de decisiones, en base a normativas, reglamentaciones y toxicología de alimentos, desarrollando iniciativas de innovación, emprendimiento y responsabilidad social.

Estrategias y Metodologías

Clases expositiva, laboratorio, exposiciones, productos culinarios

EVALUACIÓN ›

Evaluación escrita con preguntas abiertas y cerradas; Portafolio; Evaluación Práctica en Laboratorio

Evaluación Nutricional Adulto y Adulto Mayor (NUTD-2417)

La asignatura "Evaluación Nutricional Adulto y Adulto Mayor" profundiza en la valoración integral del estado nutricional de personas adultas y mayores, tanto sanas como en situaciones clínicas y fisiopatológicas. Los estudiantes desarrollan habilidades para utilizar indicadores y técnicas antropométricas, interpretar examen físico y parámetros bioquímicos, aplicar métodos de anamnesis y evaluación de la ingesta, y formular diagnósticos nutricionales de acuerdo con protocolos y normativas vigentes. El curso incorpora además evaluación nutricional vinculada con actividad física y deporte, cribado nutricional, sarcopenia, desnutrición hospitalaria y condiciones especiales, fortaleciendo la toma de decisiones, el trabajo colaborativo, la búsqueda de evidencia y una mirada crítica sobre la intervención nutricional.

5°
SEMESTRE

7
↗ CRÉDITOS

Resultado de Aprendizaje del Curso

Ejecutar la evaluación del estado nutricional en individuos en diversas situaciones fisiológicas o fisiopatológicas de adulto y adulto mayor y realizar intervenciones nutricionales, considerando la aplicación de protocolos, normas, instrumentos antropométricos, diagnóstico clínico y estudios dietéticos, reconociendo los planes y programas de intervención nutricional respetando la normativa vigente y desarrollando su mirada crítica y de autoaprendizaje.

Estrategias y Metodologías

Clase expositiva, aprendizaje basado en problemas, simulación, práctica en terreno

EVALUACIÓN

Simulación; Evaluación grupal: análisis de caso; Evaluación escrita con preguntas abiertas y cerradas; Estudio de Caso; Evaluación Práctica en Laboratorio; Registro de Observación

Gestión en Salud (NUTD-2124)

La asignatura "Gestión en Salud" entrega herramientas para comprender y aplicar procesos de administración, planificación y gestión en organizaciones sanitarias. El curso revisa la evolución y reforma del sistema de salud chileno, las Garantías Explícitas en Salud, los objetivos sanitarios 2021-2030 y el marco regulatorio vigente, junto con fundamentos de gestión de la calidad y normas ISO. Los estudiantes analizan determinantes e inequidades en salud y su incidencia en la planificación sanitaria, desarrollando además herramientas de planificación estratégica, programación de proyectos y organización institucional. En su dimensión administrativa, el curso aborda financiamiento, eficiencia, oferta y demanda, gestión de recursos humanos, económicos y físicos, adquisición de insumos y tecnología, y sistemas de información, promoviendo liderazgo, trabajo colaborativo, toma de decisiones y actuación ética orientada a las necesidades de pacientes y comunidades.

5°
SEMESTRE

4
↗ CRÉDITOS

Resultado de Aprendizaje del Curso

Aplicar acciones vinculadas a la administración y gestión en salud, tanto en la organización como en la planificación de actividades con iniciativas propias, en el marco de las normativas vigentes, con foco en las necesidades del paciente, la comunidad respetando la diversidad y considerando como base el trabajo en equipo, así como los principios éticos en la relación profesional y usuario de la salud.

Estrategias y Metodologías

Clases expositiva, aprendizajes colaborativo, exposición, aprendizaje basado en problemas

EVALUACIÓN

Estudio de Caso; Evaluación grupal: análisis de caso; Proyecto; Exposición; Informe; Evaluación escrita con preguntas abiertas y cerradas.

Calidad de los Alimentos (NUTD-2415)

La asignatura "Calidad de los Alimentos" aborda el aseguramiento de la inocuidad y calidad alimentaria desde una perspectiva normativa, sanitaria, química y de gestión. El curso examina el marco regulatorio aplicable a los servicios de alimentación, la organización de centrales de producción, buenas prácticas, POE y POES, cadena de frío y trazabilidad. Asimismo, desarrolla contenidos de composición química y deterioro de alimentos, evaluación sensorial, uso de aditivos, toxicología, residuos y control fisicoquímico, vinculándolos con la prevención de enfermedades y la gestión de los Servicios de Alimentación y Nutrición. A través de clases participativas, resolución de problemas y actividades prácticas, los estudiantes fortalecen una actuación responsable, crítica y orientada al mejoramiento continuo.

5°
SEMESTRE

5
↗ CRÉDITOS

Resultado de Aprendizaje del Curso

Aplicar procedimientos sanitarios en la producción de alimentos en base a normativas, reglamentaciones y toxicología de alimentos vigentes, a través de situaciones de simulación ejecutar los programas de alimentación en diversas instancias alimentarias de administración y gestión de los servicios de alimentación y nutrición (SAN) públicos y privados (individual, comunitario y en el medio escolar) valorando la importancia de la promoción de la salud y prevención de enfermedades, desarrollando iniciativas que reflejen su responsabilidad por el aprendizaje.

Estrategias y Metodologías

Clases expositivas participativas; laboratorio

EVALUACIÓN

Evaluación grupal: análisis de caso; Exposición; Registro de Observación; Evaluación escrita con preguntas abiertas y cerradas; Evaluación Práctica en Laboratorio

Metodología de la Investigación I (FCSA 2406)

La asignatura "Metodología de la Investigación I" introduce a los estudiantes en los fundamentos del conocimiento científico y en el diseño de investigaciones cuantitativas vinculadas a las ciencias de la salud. Durante el curso se abordan el método científico, la evidencia disciplinar y los aspectos éticos de la investigación con seres humanos, para luego avanzar hacia la formulación de preguntas, objetivos e hipótesis, la identificación y operacionalización de variables y la construcción del diseño metodológico. Asimismo, los estudiantes trabajan la elaboración de proyectos, los métodos de recogida de datos y la interpretación y comunicación de hallazgos mediante informes científicos. El curso favorece el desarrollo del pensamiento crítico y de habilidades para analizar y estructurar investigaciones cuantitativas pertinentes al ámbito profesional y sustentadas en criterios científicos y éticos.

5°
SEMESTRE

4
↗ CRÉDITOS

Resultado de Aprendizaje del Curso

Analizar investigaciones que aborden problemáticas vinculadas a la optimización de la calidad de atención del paciente, en el marco del paradigma de investigación cuantitativo, identificando metodología, alcances y criterios éticos considerados en su diseño y ejecución.

Estrategias y Metodologías

Aprendizaje colaborativo – Proyecto.

EVALUACIÓN

Mapa Conceptual; Evaluación escrita con preguntas cerradas; Informe y presentación oral; Evaluación de Productos

Desarrollo Sostenible (FGRAL-2404)

La asignatura "Desarrollo Sostenible" aborda el desarrollo sostenible desde la integración de sus dimensiones económica, ambiental y social, situando el análisis en el contexto chileno y en los desafíos globales contemporáneos. Los estudiantes examinan las diferencias entre sostenibilidad y sustentabilidad, las relaciones entre crecimiento y desarrollo económico y los efectos de las decisiones productivas sobre el ambiente. Asimismo, analizan cambio climático, biodiversidad, seguridad alimentaria, energías renovables, economía circular, políticas públicas y Objetivos de Desarrollo Sostenible. La asignatura incorpora también aspectos de inclusión, participación ciudadana, calidad de vida, responsabilidad social y equidad de género, favoreciendo la formulación de propuestas orientadas al uso responsable de los recursos y a la solución de problemáticas territoriales.

5°
SEMESTRE

4
↗ CRÉDITOS

Resultado de Aprendizaje del Curso

Crea proyectos ambientales sostenibles y sustentables en beneficio de una comunidad determinada, mediante el uso consciente y responsable de los recursos naturales existentes en un territorio, con enfoque en la solución de problemáticas detectadas.

Estrategias y Metodologías

Tutoría Académica; Aprendizaje Cooperativo; Aprendizaje Autodirigido.

EVALUACIÓN Prueba preguntas cerradas; Ensayo; Estudio de Caso

Alimentación Colectiva I (NUTD-2127)

La asignatura "Alimentación Colectiva I" profundiza en la administración y gestión de Servicios de Alimentación y Nutrición, situando al nutricionista en funciones de planificación, organización, dirección y control. El curso aborda herramientas gerenciales, análisis de datos, normativa sanitaria, Norma Técnica de Servicios de Alimentación, SEDILE-CEFE, legislación laboral, salud ocupacional, BPM, BPH, POE, POES, controles de calidad y sistema HACCP. Además, desarrolla la planificación y evaluación de minutas, cálculo de costos, procesos de licitación y manejo de documentación comercial. Con ello, los estudiantes fortalecen capacidades para tomar decisiones administrativas, gestionar recursos y resguardar la inocuidad y calidad en servicios de alimentación públicos y privados, integrando liderazgo, trabajo colaborativo y criterios éticos.

6°
SEMESTRE

5
↗ CRÉDITOS

Resultado de Aprendizaje del Curso

Desarrollar el rol que desempeña el profesional nutricionista en el proceso administrativo de gestión de servicios de alimentación públicos y privados, identificando procesos de planificación, organización, dirección y control, en base a la normativa vigente en higiene, seguridad alimentaria y licitaciones en los servicios de alimentación a nivel individual y comunitario bajo la mirada de la promoción de la salud y prevención de enfermedades, con valores basados en la ética, trabajo colaborativo y liderazgo.

Estrategias y Metodologías

Portafolio; exposición; estudio de caso, aprendizaje basado en problemas

EVALUACIÓN

Mapa Conceptual; Exposición; Registro de Observación; Evaluación escrita con preguntas abiertas y cerradas; Evaluación grupal: análisis de caso; Portafolio; Estudio de Caso

Nutrición Materno Infantil (NUTD-2420)

La asignatura "Nutrición Materno Infantil" profundiza en la intervención alimentario-nutricional durante el embarazo, la lactancia y las distintas etapas comprendidas desde el nacimiento hasta la adolescencia. Los estudiantes analizan cambios fisiológicos, requerimientos nutricionales, evaluación del estado nutricional, lactancia materna, fórmulas lácteas y alimentación complementaria, además de las necesidades y recomendaciones para preescolares, escolares y adolescentes. El curso integra programas alimentarios y orientaciones ministeriales, planificación de pautas de alimentación y abordaje de situaciones especiales, culminando con la estructuración y simulación de una consulta nutricional que incorpora comunicación efectiva, educación alimentaria e intervención interdisciplinaria.

6°
SEMESTRE

5
↗ CRÉDITOS

Resultado de Aprendizaje del Curso

Construir propuestas de intervención alimentario nutricional para personas adultas y adultas mayores sanas, a nivel individual, en el medio escolar y comunitario, con distintos niveles de actividad física y personas con tendencias alternativas de alimentación, incorporando elementos culturales y sociales de la población con énfasis en la promoción de estilos de vida saludable, lactancia materna y prevención de problemas alimentario-nutricionales.

Estrategias y Metodologías

Clase expositiva, simulación, aprendizaje colaborativo, aprendizaje basado en problemas

EVALUACIÓN

Estudio de Caso; Simulación; Evaluación Práctica; Registro de Observación; Evaluación escrita con preguntas abiertas y cerradas; Informe.

Nutrición Adulto y Adulto Mayor (NUTD-2421)

La asignatura "Nutrición Adulto y Adulto Mayor" integra conocimientos de dietética, evaluación nutricional y planificación alimentaria para la atención de personas adultas y adultas mayores sanas en contextos individuales y comunitarios. A lo largo del curso, los estudiantes calculan requerimientos de energía y nutrientes, elaboran prescripciones, pautas y menús, y ajustan la alimentación a características fisiológicas, biopsicosociales, culturales y de actividad física. También se abordan tendencias alimentarias, diversidad cultural, situaciones de emergencia, nutrición deportiva y bases de la dietoterapia para malnutrición por déficit y exceso. El proceso formativo culmina con el diseño y simulación de consultas nutricionales, incorporando entrevista motivacional, comunicación efectiva, consejería, educación alimentaria e intervención interdisciplinaria.

6°
SEMESTRE

5
↗ CRÉDITOS

Resultado de Aprendizaje del Curso

Construir propuestas de intervención alimentario nutricional para personas adultas y adultas mayores sanas, a nivel individual, comunitario, con distintos niveles de actividad física y personas con tendencias alternativas de alimentación, incorporando elementos culturales y sociales de la población con énfasis en la promoción de estilos de vida saludable y prevención de problemas alimentario-nutricionales.

Estrategias y Metodologías

Clase expositiva, estudio de caso, aprendizaje colaborativo

EVALUACIÓN

Estudio de Caso; Simulación; Evaluación Práctica; Registro de Observación; Evaluación escrita con preguntas abiertas y cerradas; Informe.

Educación y Promoción en Salud (NUTD-2419)

La asignatura "Educación y Promoción en Salud" desarrolla fundamentos y herramientas para diseñar, implementar y evaluar intervenciones educativas orientadas a la promoción de estilos de vida saludables. El curso aborda la evolución de la promoción de la salud, programas y estrategias nacionales e internacionales, intersectorialidad, uso de tecnologías, educación para la salud, teorías del aprendizaje, modelos educativos y comunicación efectiva. Los estudiantes analizan el rol del nutricionista como educador, aplican consejería y técnicas comunicacionales, y movilizan estos aprendizajes en la construcción de un proyecto de intervención educativa nutricional, desde el diagnóstico y la planificación hasta la implementación, evaluación de resultados y formulación de conclusiones, con una mirada ética, crítica y vinculada con las necesidades de la comunidad.

6°
SEMESTRE

6
↗ CRÉDITOS

Resultado de Aprendizaje del Curso

Ejecutar un proyecto con enfoque social de promoción de la salud que fomente estilos de vida saludable en la comunidad y que permitan la prevención de enfermedades asociadas a la nutrición, en base a normativas, reglamentaciones y toxicología de alimentos.; fundamentando y argumentando en base a orientaciones éticas y valóricas sobre el bien común de la sociedad, entregando soluciones a distintos tipos de problemáticas nacionales y regionales, aplicando estrategias de liderazgo y normas éticas, con una actitud crítica y reflexiva, respetando la diversidad.

Estrategias y Metodologías

Actividades en terreno, proyecto educativo y aplicación en centro de practica comunitario, A+S

EVALUACIÓN Proyecto; Evaluación de Desempeño en Terreno; Registro de Observación; Informe; Exposición; Autoevaluación y Coevaluación

Metodología de la Investigación II (FCSA-2407)

La asignatura "Metodología de la Investigación II" profundiza en el análisis y diseño de investigaciones con enfoque cualitativo aplicadas a problemáticas de las ciencias de la salud. Los estudiantes revisan los fundamentos de la investigación cualitativa, sus principales enfoques y métodos, la formulación y fundamentación del problema, las dimensiones éticas y las etapas del diseño metodológico. El curso incorpora además la revisión sistemática de la literatura, estrategias de búsqueda, gestores bibliográficos, procesos de selección y tamizaje, método PRISMA y análisis de la evidencia. A partir de estos elementos, los estudiantes fortalecen habilidades para seleccionar técnicas de muestreo y producción de información, analizar criterios de rigurosidad y construir diseños cualitativos pertinentes a su disciplina, con fundamento científico y consideración de los principios bioéticos.

6°
SEMESTRE

3
↗ CRÉDITOS

Resultado de Aprendizaje del Curso

Analizar investigaciones que aborden problemáticas vinculadas a la optimización de la calidad de atención del paciente, en el marco del paradigma de investigación cualitativo, identificando metodología, alcances y criterios éticos considerados en su diseño y ejecución.

Estrategias y Metodologías

Aula invertida; Aprendizaje colaborativo – Proyecto

EVALUACIÓN ›

Mapa Conceptual; Presentación Trabajos; Evaluación escrita con preguntas abiertas y cerradas; Evaluación de Productos; Estudio de Caso

Inglés Técnico (FGRA-2403 Fcsa)

La asignatura "Inglés Técnico" fortalece la comprensión y producción de textos académicos y científicos en inglés vinculados a las ciencias de la salud. Los estudiantes trabajan estructuras gramaticales, tiempos verbales, voz activa y pasiva, conectores y vocabulario técnico para analizar textos especializados y reconocer el lenguaje utilizado en las secciones de metodología, resultados, discusión y conclusiones. El curso incorpora además el reconocimiento de raíces latinas y griegas presentes en la terminología científica y el análisis de distintos tipos de abstracts. Finalmente, los estudiantes aplican técnicas de escritura académica para producir un abstract estructurado, claro y coherente, ampliando su acceso a información disciplinar en inglés y fortaleciendo sus habilidades de comunicación científica.

6°
SEMESTRE

6
↗ CRÉDITOS

Resultado de Aprendizaje del Curso

Comprender textos de la especialidad en idioma inglés en forma oral y escrita, demostrando una actitud de respeto a la diversidad para ampliar el acceso al conocimiento de la especialidad.

Estrategias y Metodologías

Clase expositiva, aprendizaje colaborativo, juego de roles, exposición

EVALUACIÓN Evaluación escrita con preguntas abiertas y cerradas; Entrega de trabajos individuales.

Alimentación Colectiva II (NUTD-2422)

La asignatura "Alimentación Colectiva II" consolida el desempeño práctico del estudiante en la administración y gestión de servicios de alimentación, con énfasis en el aseguramiento de la calidad y la inocuidad alimentaria. En el desarrollo de la práctica, los estudiantes aplican normativa sanitaria, BPM, programas de prerrequisitos, HACCP, controles de calidad, evaluación de minutas, registros y procedimientos técnico-administrativos. Asimismo, participan en la gestión de recursos humanos e insumos, supervisión de procesos productivos, capacitación del personal y aplicación de encuestas de aceptabilidad, fortaleciendo comunicación efectiva, liderazgo, trabajo colaborativo, toma de decisiones y formulación de propuestas de mejora continua en servicios de alimentación públicos y privados.

7°
SEMESTRE

8
↗ CRÉDITOS

Resultado de Aprendizaje del Curso

Ejecutar de forma autónoma y simulación el sistema de gestión de calidad en servicios de alimentación públicos y privados considerando planificación, organización, dirección y control, en base a la normativa vigente en higiene, seguridad alimentaria y licitaciones en los servicios de alimentación, aplicando estrategias de liderazgo y normas éticas, con una actitud crítica y reflexiva, respetando la diversidad, asumiendo las implicancias de sus decisiones.

Estrategias y Metodologías

Salida a terreno, exposición,

EVALUACIÓN ›

Evaluación de Desempeño en Terreno; Registro de Observación; Estudio de Caso; Informe; Exposición; Proyecto de Mejora

Dietoterapia Materno Infantil (NUTD-2423)

La asignatura "Dietoterapia Materno Infantil" desarrolla la aplicación de principios dietoterapéuticos en situaciones clínicas vinculadas al embarazo, prematuridad, infancia y adolescencia. El curso aborda regímenes básicos, fórmulas pediátricas, interpretación de antecedentes bioquímicos, cálculo de requerimientos y prescripción nutricional, articulándolos con las bases fisiopatológicas de enfermedades gastrointestinales, metabólicas, endocrinas, hipermetabólicas, crónicas, cardiacas, respiratorias, renales y neurológicas, además de Síndrome de Down y trastorno del espectro autista. Los estudiantes analizan casos y construyen planes de intervención, pautas y minutas, considerando también la selección de nutrición enteral o parenteral cuando la condición clínica del paciente pediátrico lo requiere.

7°
SEMESTRE

5
↗ CRÉDITOS

Resultado de Aprendizaje del Curso
No se identifica una sección de Unidad de Competencia en el programa proporcionado.

Estrategias y Metodologías

Simulación, clase expositiva, aprendizaje basado en problemas

EVALUACIÓN

Estudio de Caso; Simulación; Evaluación Práctica; Evaluación escrita con preguntas abiertas y cerradas; Informe

Dietoterapia Adulto y Adulto Mayor (NUTD-2424)

La asignatura "Dietoterapia Adulto y Adulto Mayor" profundiza en la planificación y adecuación del tratamiento alimentario-nutricional frente a diversas condiciones clínicas de la adultez y vejez. A partir del diagnóstico nutricional integrado y el cálculo de requerimientos, los estudiantes aplican regímenes básicos, pruebas diagnósticas y estrategias dietoterapéuticas en malnutrición, cirugía bariátrica, diabetes, dislipidemias, hipertensión, patologías cardiovasculares, renales, endocrinas, respiratorias, digestivas, hepáticas, pancreáticas, reumáticas, infecciosas y neoplásicas. El curso incorpora además nutrición enteral y parenteral, resolución de casos y diseño de planes de alimentación, favoreciendo decisiones fundamentadas en protocolos y referencias científico-técnicas para la recuperación y rehabilitación del paciente adulto y adulto mayor.

7°
SEMESTRE

5
↗ CRÉDITOS

Resultado de Aprendizaje del Curso

Desarrollar planes de intervención nutricional y adecuación dietoterapéutica, considerando normas y protocolos establecidos en diagnóstico nutricional integrado, evaluación nutricional y producción de alimentos con respaldo científico-técnico en situaciones teóricas y simuladas de intervención en el adulto y adulto mayor, favoreciendo el trabajo en equipo, autonomía y principios éticos, en el contexto de promoción, prevención, recuperación y rehabilitación de la salud.

Estrategias y Metodologías

Clases expositivas, estudio de caso, aprendizajre colaborativo

EVALUACIÓN

Estudio de Caso; Evaluación Práctica; Evaluación escrita con preguntas abiertas y cerradas; Informe; Exposición.

Nutrición Comunitaria I (NUTD-2425)

La asignatura "Nutrición Comunitaria I" introduce el análisis y la gestión nutricional en el contexto de la Atención Primaria de Salud chilena. Los estudiantes examinan la organización del sistema de salud, redes asistenciales, objetivos sanitarios, financiamiento, planificación, calidad y normativa de la APS, incorporando principios de medicina basada en evidencia. El curso desarrolla además promoción y prevención de salud, EMPA y EMPAM, Modelo de Atención Integral de Salud, salud familiar, consejería, entrevista motivacional y herramientas de abordaje familiar. Finalmente, se analizan programas de salud y programas alimentarios como PNAC y PACAM, fortaleciendo la comprensión del rol del nutricionista en intervenciones individuales y comunitarias a lo largo del ciclo vital.

7°
SEMESTRE

4
↗ CRÉDITOS

Resultado de Aprendizaje del Curso

Aplicar, en situaciones teóricas o de simulación, las acciones de gestión en salud necesarias para la promoción, prevención, recuperación y rehabilitación de la salud, considerando todas las normativas vigentes enmarcadas en modelo salud familiar e incorporando las estrategias relacionadas a los programas de alimentación, desarrollando planes de intervención nutricional a nivel individual y comunitario bajo los principios éticos en un contexto de trabajo colaborativo y autonomía.

Estrategias y Metodologías

Clase expositiva, juego de roles, estudio de caso, aprendizaje colaborativo

EVALUACIÓN

Estudio de Caso; Simulación; Evaluación grupal: análisis de caso; Registro de Observación; Informe; Exposición.

Seminario de Tesis I (FCSA-2408)

La asignatura "Seminario de Tesis I" acompaña a los estudiantes en la formulación y fundamentación de un proyecto de investigación de pregrado pertinente a problemáticas propias de las ciencias de la salud. El curso aborda la construcción del planteamiento del problema, la formulación de objetivos, preguntas e hipótesis, la revisión de fuentes y del estado del arte y la elaboración del marco teórico. Posteriormente, los estudiantes analizan paradigmas, enfoques y diseños de investigación, definen población, muestra e instrumentos y consideran las normas y aspectos legales asociados al estudio. Mediante trabajo de seminario, análisis de casos y aprendizaje cooperativo, integran los componentes conceptuales y metodológicos en un proyecto de tesis ejecutable, fortaleciendo el juicio fundamentado, la búsqueda de evidencia y la toma de decisiones metodológicas.

7°
SEMESTRE

4
↗ CRÉDITOS

Resultado de Aprendizaje del Curso

Desarrollar procedimientos y estrategias metodológicas para elaborar propuesta de investigación de acuerdo a áreas de intervención en problemáticas propias de la disciplina, aplicando el método general de las ciencias empíricas, identificando fuentes documentales y bibliográficas pertinentes al problema investigado y aplicando técnicas de análisis de datos cuantitativos o cualitativos para obtener resultado final.

Estrategias y Metodologías

Seminario; Método del caso; Aprendizaje cooperativo.

EVALUACIÓN Informe; Debate; Exposición

Responsabilidad Social y Emprendimiento (FGRA-2405)

La asignatura "Química" constituye un espacio formativo orientado al estudio de introducción a la química, soluciones acuosas, termoquímica, estructura electrónica y enlace químico y cinética química, favoreciendo la integración entre conocimientos disciplinares y situaciones de aplicación. A lo largo del curso, los estudiantes desarrollarán conocimientos y habilidades para comprender principios de química general, soluciones, energía, estructura molecular, cinética, equilibrio y química orgánica, relacionándolos con fenómenos biomédicos. Esta formación busca que los aprendizajes no se limiten al dominio conceptual, sino que puedan integrarse de manera responsable, ética y pertinente a los desafíos del desempeño del futuro médico.

7°
SEMESTRE

4
↗ CRÉDITOS

Estrategias y Metodologías

Metodología de Aprendizaje + Servicio (A+S), con análisis colaborativo de problemáticas reales, participación de actores sociales y desarrollo de una propuesta de emprendimiento con impacto social.

Resultado de Aprendizaje del Curso

Liderar propuestas de innovación y/o responsabilidad social, empleando herramientas digitales, tecnológicas en diferentes áreas del conocimiento, para la resolución de problemas o necesidades de su ámbito disciplinar con enfoque en la inclusión social, y sustentabilidad, siendo un aporte al desarrollo social como ciudadanos comprometidos con el bien común.

EVALUACIÓN

Evaluación escrita con preguntas cerradas; Prueba preguntas cerradas; A+S Feria Universitaria Exposición

Dietoterapia en el Ciclo Vital (NUTD-2426)

La asignatura "Dietoterapia en el Ciclo Vital" constituye una experiencia práctica clínica orientada a integrar evaluación nutricional, diagnóstico e intervención dietoterapéutica en pacientes hospitalizados de distintas etapas del ciclo vital. Los estudiantes realizan anamnesis, examen físico, antropometría, interpretación de indicadores bioquímicos y diagnóstico nutricional integrado, relacionando estos antecedentes con fisiopatología e interacción fármaco-nutriente. A partir de esta valoración, calculan requerimientos, formulan objetivos, diseñan prescripciones, pautas y minutas, y ajustan la intervención según la condición clínica. El curso incorpora además ética profesional, trabajo interdisciplinario, educación al paciente y su familia, plan de alta, monitoreo y seguimiento clínico-nutricional para favorecer la continuidad del cuidado.

8°
SEMESTRE

6
↗ CRÉDITOS

Resultado de Aprendizaje del Curso

Desarrollar e implementar un plan nutricional integral basado en una intervención antropométrica adecuada, siguiendo protocolos, normas para diagnóstico clínico, estudios dietéticos y tratamientos dieto terapéuticos ajustados a las necesidades del paciente en diversos procesos patológicos y en las diferentes etapas del ciclo vital, para lograr su recuperación, rehabilitación y/o conservación de la salud.

Estrategias y Metodologías

Salida a trerreno, estudio de caso, exposición

EVALUACIÓN ›

Evaluación de Desempeño en Terreno; Registro de Observación; Estudio de Caso; Informe; Exposición

Electivo de Formación Profesional (Psicopatología nutricional) (NUTD-2428)

El electivo "Psicopatología nutricional" vincula fundamentos de psiquiatría y psicopatología con el análisis de la conducta alimentaria y el rol del nutricionista en salud mental. El curso revisa modelos explicativos, conceptos de normalidad y enfermedad, clasificación diagnóstica, entrevista clínica y examen mental, para luego examinar factores psicológicos, biopsicosociales y neuroconductuales que intervienen en la alimentación. Se estudian trastornos presentes en infancia, adolescencia y adultez, junto con la influencia del entorno familiar, medios de comunicación y redes sociales. Asimismo, se analizan estrategias de abordaje desde nutrición y los efectos secundarios de psicofármacos sobre apetito, conducta alimentaria y estado nutricional, utilizando casos clínicos como eje de aplicación.

8°
SEMESTRE

4
↗ CRÉDITOS

Resultado de Aprendizaje del Curso

Realizar planes de intervención en diversas situaciones basándose en las modificaciones biopsicosociales que sufre el individuo dependiendo del incorporando las medidas nutricionales para resolver el problema.

Estrategias y Metodologías

Clase expositiva, estudio de caso, juego de roles, aprendizaje colaborativo

EVALUACIÓN

Estudio de Caso; Simulación; Evaluación grupal: análisis de caso; Registro de Observación; Informe; Exposición.

Electivo de Formación Profesional (Nutrición deportiva) (NUTD-2428)

El electivo "Nutrición deportiva" aborda la relación entre ejercicio, metabolismo, evaluación nutricional y planificación alimentaria en personas físicamente activas y deportistas. Los estudiantes estudian las adaptaciones fisiológicas y metabólicas al ejercicio, los sistemas energéticos y las particularidades de distintas modalidades deportivas y etapas del ciclo vital. El curso incorpora recomendaciones de actividad física en personas sanas y con patologías, evaluación nutricional y composición corporal, cálculo de necesidades energéticas, hidratación y control de peso. También se analizan ayudas ergogénicas, suplementos, sustancias permitidas y dopaje, junto con la planificación alimentaria antes, durante y después del entrenamiento o competencia, considerando además tendencias vegetarianas, veganas y situaciones vinculadas a trastornos de la conducta alimentaria.

8°
SEMESTRE

4
↗ CRÉDITOS

Resultado de Aprendizaje del Curso

Realizar planes de intervención en diversas situaciones basándose en las modificaciones biopsicosociales que sufre el individuo incorporando las medidas nutricionales para resolver el problema.

Estrategias y Metodologías

Clase expositiva, estudio de caso, juego de roles, aprendizaje colaborativo

EVALUACIÓN ›

Estudio de Caso; Evaluación Práctica; Evaluación grupal: análisis de caso; Informe; Exposición; Evaluación escrita con preguntas abiertas y cerradas.

Electivo de Formación Profesional (Asistencia nutrición intensiva) (NUTD-2428)

El electivo "Asistencia nutrición intensiva" profundiza en las bases metabólicas y clínicas necesarias para comprender y planificar el soporte nutricional en pacientes con requerimientos especiales. El curso revisa metabolismo de carbohidratos, lípidos, proteínas y cuerpos cetónicos, estimación de requerimientos, malnutrición, síndrome de realimentación, disfagia, albúmina y moduladores metabólicos. A partir de estos fundamentos, los estudiantes analizan indicaciones, composición, accesos y complicaciones de la nutrición enteral y parenteral. Se incorporan además estados de estrés metabólico como trauma y sepsis, síndrome de intestino corto, fístulas gastrointestinales, pancreatitis y trauma craneoencefálico, junto con consideraciones especiales en vejez, embarazo y cáncer, fortaleciendo la toma de decisiones para el soporte nutricional especializado.

8°
SEMESTRE

4
↗ CRÉDITOS

Resultado de Aprendizaje del Curso

Realizar planes de intervención en diversas situaciones basándose en las modificaciones biopsicosociales que sufre el individuo dependiendo del incorporando las medidas nutricionales para resolver el problema.

Estrategias y Metodologías

Clase expositiva, estudio de caso, juego de roles, aprendizaje colaborativo

EVALUACIÓN

Estudio de Caso; Evaluación grupal: análisis de caso; Evaluación Práctica; Evaluación escrita con preguntas abiertas y cerradas; Informe; Exposición.

Nutrición Comunitaria II (NUTD-2427)

La asignatura "Nutrición Comunitaria II" desarrolla una experiencia práctica en Atención Primaria de Salud, orientada a la ejecución autónoma de acciones nutricionales en CESFAM y otros espacios comunitarios. Los estudiantes integran normativa, ética profesional y Modelo de Atención Integral de Salud Familiar con procedimientos de anamnesis, examen físico, antropometría, evaluación bioquímica y diagnóstico nutricional a lo largo del ciclo vital. El curso enfatiza el cálculo de requerimientos, formulación de planes de intervención, derivación y contrarreferencia, junto con acciones de promoción, educación y consejería en salud. Asimismo, incorpora estudio de familia, trabajo territorial e intervención comunitaria, fortaleciendo la comunicación, el trabajo interdisciplinario y la toma de decisiones en coherencia con los programas de salud y la realidad de la APS.

8°
SEMESTRE

6
↗ CRÉDITOS

Resultado de Aprendizaje del Curso

Ejecutar de forma autónoma acciones de salud en el área de la nutrición comunitaria, a nivel individual y/o comunitario, considerando programas de salud y normativa vigente, priorizando la atención de los usuarios a lo largo del ciclo vital, en los diferentes niveles de promoción de la salud y prevención de la enfermedad, con proactividad y trabajo colaborativo.

Estrategias y Metodologías

Simulación, exposición, producción creativa, proyecto.

EVALUACIÓN ›

Evaluación de Desempeño en Terreno; Registro de Observación; Estudio de Caso; Proyecto; Informe; Exposición.

Módulo Integrador Ciclo Intermedio (NUTD-2141)

El "Módulo Integrador Ciclo Intermedio" articula aprendizajes desarrollados durante el ciclo intermedio de la carrera mediante el análisis de situaciones que integran nutrición clínica, alimentación colectiva, sustentabilidad y nutrición comunitaria. Los estudiantes abordan requerimientos y soporte nutricional en pacientes hospitalizados, gestión y aseguramiento de la calidad en servicios de alimentación, marco regulatorio, planificación de minutas y procedimientos sanitarios. Junto con ello, profundizan en seguridad y soberanía alimentaria, sustentabilidad, diagnóstico participativo y diseño de proyectos de promoción en salud y nutrición comunitaria. De esta manera, el módulo favorece una mirada integradora del rol profesional, vinculando evaluación, intervención, gestión, promoción de la salud, normativa y toma de decisiones en contextos simulados.

8°
SEMESTRE

4
↗ CRÉDITOS

Resultado de Aprendizaje del Curso

Analizar situaciones de salud-enfermedad, incorporando evaluación nutricional, diagnóstico y dietética y dietoterapia a nivel individual y grupal a lo largo del ciclo vital desarrollando intervenciones alimentario - nutricionales con acciones de promoción, prevención y recuperación de la salud, valorando la seguridad alimentaria, principios éticos, normativas vigentes y los procedimientos sanitarios en la producción de alimentos.

Estrategias y Metodologías

Estudio de caso, aprendozaje basado en problemas, aprendizaje colaborativo, exposición

EVALUACIÓN

Estudio de Caso; Simulación; Evaluación grupal: análisis de caso; Proyecto; Informe; Exposición.

Seminario de Tesis II (FCSA-2409)

La asignatura "Seminario de Tesis II" corresponde a la etapa de ejecución, análisis y comunicación final del proceso investigativo iniciado previamente. Los estudiantes aplican instrumentos metodológicos o, en el caso de revisiones de literatura, criterios de búsqueda y tamizaje; organizan y procesan los datos mediante aplicaciones y software; y utilizan procedimientos estadísticos o analíticos para interpretar los resultados en función de los objetivos de investigación. Posteriormente elaboran la discusión y las conclusiones, gestionan las referencias bibliográficas y estructuran el informe final de tesis. El curso también orienta la producción de un artículo científico y la presentación y defensa de los resultados, fortaleciendo competencias de comunicación científica, uso de TIC, trabajo colaborativo y cumplimiento de protocolos éticos y legales.

8°
SEMESTRE

4
↗ CRÉDITOS

Resultado de Aprendizaje del Curso

Crear textos informativos y expositivos científicos coherentes y cohesión, utilizando herramientas TIC al analizar los resultados en un entorno de trabajo colaborativo donde se fortalezca la comunicación efectiva y se respeten los protocolos éticos y legales, demostrando una actitud proactiva y responsable en el autoaprendizaje y en el aprendizaje compartido con los compañeros.

Estrategias y Metodologías

Informe; Exposición.

EVALUACIÓN Informe; Exposición

Preparación para la Vida Laboral (FGRA-2406)

La asignatura "Preparación para la Vida Laboral" orienta a los estudiantes en la transición desde la formación universitaria hacia la inserción profesional, fortaleciendo herramientas de empleabilidad y autogestión de carrera. A lo largo del curso se analizan tendencias del mercado laboral, brechas de habilidades y competencias transversales como inteligencia emocional, resolución de conflictos, pensamiento crítico, liderazgo y comunicación interpersonal. Asimismo, los estudiantes desarrollan estrategias de marca personal, networking y posicionamiento en plataformas profesionales, adaptan currículum y cartas de presentación, practican entrevistas mediante modelos estructurados y elaboran una hoja de ruta de desarrollo profesional. De esta forma, el curso integra capacidades de análisis, comunicación, uso de herramientas digitales y planificación de carrera para favorecer una inserción laboral consciente, estratégica y responsable.

8°
SEMESTRE

6
↗ CRÉDITOS

Resultado de Aprendizaje del Curso

Gestionar propuestas de innovación y/o responsabilidad social, empleando herramientas digitales, tecnológicas en diferentes áreas del conocimiento, para la resolución de problemas o necesidades de su ámbito disciplinar con enfoque en la inclusión social, y sustentabilidad, siendo un aporte al desarrollo social como ciudadanos comprometidos con el bien común.

Estrategias y Metodologías

Análisis de situaciones laborales, simulaciones de entrevistas, uso de plataformas digitales, networking y actividades con actores externos.

EVALUACIÓN

Evaluación escrita con preguntas cerradas; Estudio de Caso; Exposición; Evaluación Simulación