

PROGRAMA DE PRÁCTICA PROFESIONAL

Unidad académica:	Escuela de Nutrición y Dietética
Nombre del curso:	Práctica Profesional en Nutrición Comunitaria
Código:	NU09057
Carrera:	Nutrición y Dietética
Tipo de curso:	Obligatorio
Área de formación:	Especializada
Nivel:	V año
Semestre:	IX y X
Año:	2021
Requisitos:	Nutrición Comunitaria II
Número de créditos:	15 créditos
Nº Estudiantes estimado:	50 alumnos

Profesor Encargado de Práctica: Carolina Zamudio Cañas. Contacto: carolina.zamudio@uchile.cl, 2297886742 +56998096646, Escuela de Nutrición y Dietética, Facultad de Medicina, Universidad de Chile, Avenida Independencia 1027, Santiago.

Docentes Escuela	Unidad Académica
Carolina Zamudio C.	Escuela de Nutrición y Dietética
Paulina Herrera R.	Escuela de Nutrición y Dietética
Ana Palomino P.	Departamento de Nutrición y Dietética
Nathalie Llanos R.	Departamento de Nutrición y Dietética

PROPÓSITO FORMATIVO:

Este curso se ubica al término de la formación de pregrado y se expresa como una práctica profesional supervisada, donde el/la estudiante tiene el espacio para desempeñar el rol del Nutricionista en la Atención Primaria de Salud (APS). Durante este curso el/la estudiante evidenciará el logro de las competencias declaradas y desarrolladas durante todo el currículo, para los dominios de intervención, educación, gestión y genérico transversal. Lo anterior, tributa al compromiso adquirido para alcanzar el perfil de egreso de la carrera.

COMPETENCIAS

DOMINIO DE INTERVENCIÓN

DINT. CO2.

Recomendando una alimentación saludable a individuos y comunidades sanas en diferentes etapas del ciclo vital, para prevenir alteraciones del estado nutricional y carencias específicas, considerando disponibilidad de alimentos y aspectos biopsicosociales, acorde a principios éticos y bioéticos.

DINT.CO2.S06.

Fundamentando la selección de indicadores del estado nutricional global, composición corporal y bioquímica y sus estándares de referencia actuales.

DINT.CO2.S07.

Aplicando técnicas antropométricas para la evaluación del estado nutricional en personas sanas y enfermas, a través del ciclo vital.

DINT.CO2.S08.

Clasificando estado nutricional global, composición corporal y estado visceral, en personas sanas y enfermas, a través del ciclo vital.

DINT.CO2.S09.

Ejecutando anamnesis nutricional, clínica y examen físico, en el contexto de la evaluación integral del estado nutricional a través del ciclo vital.

DINT.CO2.S010.

Analizando cualitativa y cuantitativamente la ingesta alimentaria en individuos y poblaciones, a través del ciclo vital.

DINT.CO2.S11.

Evaluando el estado nutricional integrado en personas sanas o enfermas, a través del ciclo vital.

DINT.CO2.S21.

Calculando requerimientos nutricionales de lactantes considerando sus características fisiológicas, estado nutricional, crecimiento y desarrollo.

DINT.CO2.S22.

Promoviendo la lactancia materna como la alimentación óptima en un lactante sano.

DINT.CO2.S23.

Elaborando planes de alimentación saludable para lactantes, preescolares, escolares y adolescentes sanos considerando el estado nutricional y sus características biopsicosociales.

DINT.CO2.S25.

Recomendando una alimentación saludable para adultos(as) y adultos(as) mayores sanos(as) en forma individual o formando parte de comunidades considerando el la disponibilidad de alimentos y la diversidad socioeconómica, cultural y geográfica.

DINT.C02.S27.

Aplicando habilidades comunicacionales en la entrega recomendaciones alimentarias e intervención en alimentación y actividad física, integrado la visión del/la adulto(a) y su grupo familiar, negociando y co-construyendo el plan de acción, de acuerdo a los factores biopsicosociales.

DINT. CO3.

Abordar los problemas alimentarios nutricionales de individuos, colectivos y comunidades, en el marco de las políticas públicas de salud y otras políticas de protección social, con un enfoque humanista e interdisciplinario, considerando la disponibilidad local, el acceso a los alimentos y los determinantes sociales de la salud, facilitando la participación activa de la comunidad, en un territorio determinado, respetando principios éticos y bioéticos.

DINT. CO3.S11.

Desarrollando habilidades y actitudes que posibiliten abordar de manera efectiva los problemas de alimentación, nutrición y salud, con un enfoque colectivo y comunitario, con énfasis en el desarrollo de los territorios.

DINT. CO3.S12.

Aplicando conceptos en el análisis de la situación social, de seguridad alimentaria y epidemiológica en un territorio concreto integrando la participación social.

DINT. CO4.

Otorgar atención dietoterapéutica individual, en todos los niveles de atención del sistema de salud organizado en redes, considerando aspectos biopsicosociales del individuo, acorde a los principios éticos y bioéticos, para contribuir a la recuperación de su estado nutricional y rehabilitación de la salud.

DINT.C04.S04

Fundamentando las modificaciones de la dieta normal de acuerdo a las alteraciones fisiopatológicas de la enfermedad y al estado nutricional del individuo.

DINT.C04.S05

Desarrollando la prescripción dietoterapéutica fundamentada en los procesos fisiopatológicos de las enfermedades donde la dieta cumple un rol terapéutico a través del ciclo vital.

DINT.C04.S14

Recomendando prácticas de ejercicio físico apropiado a la condición del/la paciente, a partir de las modalidades existentes.

DOMINIO EDUCACIÓN**DEDU.C01**

Interactuar con individuos y grupos, aplicando una comunicación verbal y no verbal efectiva, orientada a indagar sobre el comportamiento de las personas en relación a su condición de salud, identificando las variables psicosociales que la condicionan y cómo actuar para promover en ellos(as) cambios de conductas con énfasis en las de alimentación y otras relacionadas con la nutrición, de acuerdo a la edad y diversidad socioeconómica y cultural, respetando principios éticos y bioéticos.

DEDU.C01.S03

Aplicando habilidades de comunicación efectiva en contextos educativos que presenta el ejercicio de la profesión, respetando principios éticos y bioéticos.

DEDU.C01.S04

Analizando variables psicosociales involucradas en la adquisición y cambio conductual en salud, escritas en diversas teorías y modelos.

DEDU.C02

Aplicar metodologías educativas y comunicacionales, sustentadas en enfoques teóricos que permitan aprendizajes significativos, orientados a movilizar las variables psicosociales condicionantes de la conducta de individuos y grupos de diferentes edades y contextos socioeconómicos y culturales, respetando principios éticos y bioéticos.

DEDU.C02.S01

Fundamentando la necesidad de utilizar una metodologías de comunicación pertinentes a las características de los grupos objetivos en los programas orientados a promover una alimentación saludable.

DEDU.C02.S02

Fundamentando la necesidad de aplicar una metodología educativa participativa en los programas de educación alimentaria y nutricional, considerando la diversidad sociocultural y respetando principios éticos.

DEDU.C03

Planificar programas de comunicación y educación alimentaria y nutricional, en el marco de planes, programas y proyectos, orientados a la promoción o recuperación de la salud de la población, teniendo presente la edad, diversidad socioeconómica y cultural de las audiencias objetivo y respetando principios éticos y bioéticos.

DEDU.C03.S03

Realizando un diagnóstico de la situación alimentaria y nutricional de la población de una comunidad determinada, a nivel comunal, o institucional según corresponda, para establecer una línea de base.

DEDU.C03.S04

Aplicando metodologías de planificación que aseguren la viabilidad de planes, programas y proyectos de alimentación y nutrición o vinculados con estas materias, en el marco de las políticas de la organización o institución y/o la comuna, para contribuir a resolver las necesidades detectadas en un diagnóstico, considerando la multiculturalidad y principios éticos básicos.

DEDU.C03.S06

Formulando programas de comunicación en alimentación y nutrición considerando las características del público objetivo y respetando principios éticos.

DEDU.C03.S07

Formulando programas de educación en A y N, considerando las características de la audiencia objetivo y respetando principios éticos.

DEDU.C03.S08

Diseñando un sistema de seguimiento y evaluación de programas de comunicación y educación en alimentación y nutrición.

DEDU.C04

Elaborar material didáctico de diverso tipo de apoyo a intervenciones educativas individuales y grupales y, programas de comunicación en alimentación y nutrición, para diferentes edades, contextos sociales, económicos y culturales.

DEDU.C04.S01

Diseñando y validando materiales de programas de comunicación en alimentación y nutrición

DEDU.C04.S02

Diseñando y validando materiales de programas de educación en alimentación y nutrición.

DEDU.C05

Ejecutar, monitorear y evaluar programas de educación y comunicación alimentaria y nutricional, orientados a contribuir a una mejor salud de la población, teniendo presente la edad, diversidad

socioeconómica y cultural de las audiencias objetivo y respetando principios éticos y bioéticos.

DEDU.C05.S01

Planificando en equipos de trabajo, un proyecto de intervención comunitaria en Alimentación Nutrición y Salud, utilizando la Metodología de Marco Lógico (MML), en el contexto del plan de salud comunal respetando principios éticos.

DEDU.C05.S02

Implementando en equipo de trabajo, un proyecto de intervención comunitaria en Alimentación Nutrición y Salud previamente planificado, respetando principios éticos.

DEDU.C05.S03

Evaluando en equipo de trabajo, un proyecto de intervención comunitaria en Alimentación Nutrición y Salud previamente planificado, respetando principios éticos.

DOMINIO GENÉRICO TRANSVERSAL

DGTR CO1.

Actuar según principios éticos, morales y directrices jurídicas en el ejercicio de la profesión.

DGTR CO2.

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.

DGTR CO3.

Actuar comprometida y activamente de manera individual o en equipos de trabajo en la búsqueda y desarrollo de acciones que contribuyan a mejorar las situaciones que afectan la alimentación, nutrición y salud de individuos y poblaciones.

DGTR CO4.

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.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE DEL CURSO:

1. Intervenir a los(as) usuarios(as) pertenecientes al Centro de Salud en forma individual, familiar y/o grupal, desde el punto de vista dietético/dietoterapéutico, de acuerdo al Modelo Integral de Salud Familiar y Comunitario, respetando la diversidad y el contexto sociocultural, con el propósito de apoyar la adherencia al tratamiento, mantención y/o recuperación del estado nutricional y la salud.
2. Gestionar de manera correcta y ética los programas alimentarios, para contribuir al mejoramiento o mantención del estado de salud y calidad de vida de los(as) usuarios(as).
3. Desarrollar intervenciones de promoción de la salud, prevención y tratamiento de la enfermedad, con el objeto de mejorar la calidad de vida de los(as) usuarios(as) beneficiarios(as) del Centro de Salud.
4. Participar activa y responsablemente en el equipo multidisciplinario del Centro de Salud, utilizando el pensamiento crítico y reflexivo, una adecuada comunicación verbal y no verbal, que colabore a alcanzar de manera efectiva los objetivos de trabajo planteados.

Semana	Actividades clínicas	Evidencia de aprendizaje/evaluación
1ª Semana	-Participar en actividades que permitan la orientación en el Centro de Salud Familiar. -Solicitar Plan de Salud Comunal del período, revisarlo, analizarlo y estudiarlo.	-Interrogación oral sobre “Plan de Salud Comunal”. 1ª Supervisión Docente Escuela (Interrogación del Plan de Salud Comunal vía Zoom)
2ª Semana	-Realizar actividades intra y extra consulta según lo acordado con docente asistencial. -Elaboración de “Proyecto de Intervención en Alimentación y Nutrición” .	-Interrogación oral sobre “Plan de Salud Comunal”. -Enviar “Proyecto de Intervención” vía u-cursos o correo electrónico a docente escuela, como plazo máximo el domingo en la noche . 1ª Supervisión Docente Escuela (Interrogación del Plan de Salud Comunal vía Zoom)
3ª Semana	-Realizar actividades intra y extra consulta según lo acordado con docente asistencial. -Iniciar estudio de familia. -Elaboración y entrega de “Programa Educativo” .	-Enviar “Programa Educativo” vía u-cursos o correo electrónico a docente escuela, como plazo máximo el domingo en la noche . 2ª Supervisión Docente Escuela (1ª evaluación de Consulta Nutricional).
4ª Semana	-Realizar actividades intra y extra consulta según lo acordado con docente asistencial. -Continuar con Estudio de familia. -Realizar correcciones de “Programa Educativo” .	-Enviar “Programa Educativo” corregido vía u-cursos o correo electrónico a docente escuela, como plazo máximo el domingo en la noche . 2ª Supervisión Docente Escuela (1ª evaluación Consulta Nutricional).
5ª-6ª Semana	-Realizar actividades intra y extra consulta según lo acordado con docente asistencial. -Continuar con Estudio de familia. -Implementación de componente electivo del proyecto. -Ejecución de 1 sesión del “Programa Educativo” , en modalidad a distancia.	3ª Supervisión Docente Escuela (Evaluación desempeño sesión educativa). *Será evaluado vía Zoom (sincrónico) o por la plataforma digital que se utilice (asincrónico), mientras existan restricciones de presencialidad 4ª Supervisión Docente Escuela (2ª evaluación de Consulta Nutricional).
6ª Semana	-Realizar actividades intra y extra consulta según lo acordado con docente asistencial. -Elaborar Presentación de Estudio de Familia para Centro de Salud. -Elaborar Presentación Final de la PP para Escuela de Nutrición y Dietética.	-La Presentación de Estudio de Familia al equipo de salud, deberá coordinarse con su docente asistencial . -La Presentación Final de la PP a los(as) docentes escuela, se realizará el día jueves en la mañana Vía Zoom.

	Procedimiento evaluativo	Ponderación	Rúbrica	Evaluador
Evaluación Final (100%)	Aspectos generales	5%	Rúbrica aspectos generales	Docente Escuela (60%)
	Plan de Salud Comunal	10%	Rúbrica interrogación oral Plan de Salud Comunal	
	Proyecto de Intervención en Alimentación y Nutrición	20%	Rúbrica Proyecto de Intervención en Alimentación y Nutrición.	
	Informe Programa Educativo	15%	Rúbrica Programa Educativo.	
	Desempeño en Sesión Educativa	10%	Rúbrica Desempeño Sesión Educativa.	
	Consulta Nutricional (30% la 1° consulta y 70% la 2° consulta)	25%	Rúbrica Desempeño en Consulta Nutricional.	
	Presentación Final	15%	Rúbrica Presentación Final	
Evaluación Intermedia 3° semana (30%)	Aspectos Generales	20%	Rúbrica Aspectos Generales.	Docente Asistencial (40%)
	Desempeño en Consulta Nutricional	50%	Rúbrica Desempeño en Consulta Nutricional.	
	Gestión de Programas Alimentarios	30%	Rúbrica Gestión y Administración de Programas Alimentarios.	
Evaluación Final 6° semana (70%)	Aspectos Generales	10%	Rúbrica Aspectos Generales.	
	Desempeño en Consulta Nutricional	50%	Rúbrica Desempeño en Consulta Nutricional.	
	Gestión de Programas Alimentarios	20%	Rúbrica Gestión y Administración de Programas Alimentarios.	
	Presentación "Estudio de Familia"	20%	Rúbrica Presentación de Estudio de Familia.	

REQUISITOS DE APROBACIÓN

Reglamentación de la Facultad:

Art. 24* El rendimiento académico de los estudiantes será calificado en la escala de notas de 1,0 a 7,0. 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. 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.

Art. 26* La calificación de la actividad curricular se hará sobre la base de los logros que evidencie el 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.

*Reglamento general de planes de formación conducentes a licenciaturas y títulos profesionales otorgados por la Facultad de Medicina, D.U. 003625, de 27 de enero del 2009.

REGLAMENTO DE ASISTENCIA

Desde el año 2020, la asistencia a los Centros será de lunes a jueves, ya que los días viernes se destinarán a actividades no presenciales, sin embargo esto queda sujeto a modificaciones ante situaciones extraordinarias que puedan presentarse. Cabe destacar que el /la estudiante deberá acogerse a la reglamentación establecida en REGLAMENTO DE PRÁCTICAS PROFESIONALES DE LA ESCUELA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA 2021.

Es importante recalcar que los estudiantes deben cumplir normas en relación a:

1. Obligaciones.
2. Principios éticos.
3. Comunicación.
4. Uso de bienes y servicios de la organización.
5. Aprobación de cada periodo de la práctica profesional.
6. Postergación de alguna práctica profesional.
7. Asistencia.
8. Presentación personal.

El no cumplimiento de estas podría generar la reprobación automática.

BIBLIOGRAFÍA OBLIGATORIA

- 1) MINSAL (2019). Protocolo de Gestión Administrativa del PNAC APLV. Chile
- 2) MINSAL (2019). Orientación Vida Sana. Chile
- 3) MINSAL (2018). Protocolo Nutrición Enteral Domiciliaria. Chile
- 4) MINSAL (2018). Orientación técnica Dislipidemias. Chile
- 5) MINSAL (2018). Patrones de Crecimiento para la evaluación Nutricional 2018. Chile
- 6) MINSAL (2018). Visita Domiciliaria Integral. Chile
- 7) MINSAL (2017). Programa de Salud Cardiovascular. Chile
- 8) Universidad de Chile (2017). Instrumentos y Metodologías de Estudio Familiar. Chile.
- 9) MINSAL (2016). Guía Enfermedad Celíaca. Chile
- 10) MINSAL (2016). Norma Técnica Programas Alimentarios. Chile
- 11) MINSAL (2016). Orientaciones Técnicas para la Atención en Clínicas de Lactancia Materna. Chile
- 12) MINSAL (2016): Norma para la Evaluación Nutricional de niños(as) y Adolescentes 5-19 años. Chile
- 13) MINSAL (2015). Guía de Alimentación Menor de 2 Años hasta la Adolescencia. Chile.
- 14) MINSAL (2015). Guía Perinatal. Chile
- 15) MINSAL (2014). Norma Técnica para la Supervisión 0-9 años APS. Chile
- 16) MINSAL (2014). Programa Joven Sano. Chile
- 17) MINSAL (2014). Programa Nacional de Salud AM. Chile
- 18) MINSAL (2013). Guía EMP. Chile
- 19) MINSAL (2013). Guía EMPAM. Chile
- 20) MINSAL (2013). Manual EMPAM. Chile
- 21) MINSAL (2013). Guías Alimentarias para la población Chilena. Chile
- 22) MINSAL (2013). Programa Nacional de Salud de la Infancia. Chile
- 23) MINSAL (2012). Guía Alergia a la Proteína de Leche de Vaca (APLV). Chile.
- 24) Dra. Patricia Vargas (2010). Estudio de Familia. Universidad de Chile.
- 25) MINSAL (2008). Guía Diagnóstico Participativo. Chile
- 26) CEPAL (2005). Metodología del Marco Lógico para la Planificación, Seguimiento y Evaluación de Proyectos y programas. Naciones Unidas.
- 27) Ricardo Uauy, Eduardo Atalah, Carlos Barrera , Ernesto Behnke (1998). Alimentación y Nutrición Durante el Embarazo. Chile.
- 28) MINSAL (1997). Programa de Salud de la Mujer. Chile