

**PROPUESTA DE MEJORAMIENTO PARA
INCORPORAR ASIGNATURA ELECTIVA EN
LA MALLA CURRICULAR DE LA CARRERA DE
NUTRICIÓN Y DIETÉTICA EN EL INSTITUTO
PROFESIONAL DUOC UC.**

**PROYECTO FINAL PARA OPTAR AL GRADO
ACADÉMICO DE MAGÍSTER EN DOCENCIA EN
EDUCACIÓN SUPERIOR.**

**Autores: Juliana Barría Marín
Felipe Flores Yáñez
Juan Vásquez Alarcón**

Docente Guía: Héctor Mellado López

Santiago de Chile, 2018.

Agradecimientos

Juan Vásquez Alarcón

A mi compañera de vida: RUPITA con su infinito amor, hoy me siento una mejor persona hemos ido creciendo como pareja y construir una linda historia familiar y una mejor. Gracias.

A Pat contar con su amistad ha sido un don muy especial.

Por un reconocimiento constitucional de los Pueblos Originarios en Chile

Juliana Barría Marín y Felipe Flores Yáñez

Agradecemos principalmente a la abuela, Alicia Piagneri, por su apoyo y dedicación en las labores domésticas y de ánimo en momentos difíciles y complejos de tiempo. A los compañeros y amigos que formaron parte de las distintas asignaturas, contribuyendo al aprendizaje conjunto, a los docentes, que en algunos casos dieron un poco más de sí por nuestra formación.

A nuestros familiares en general, por darnos ánimo en esta etapa.

Contenido

Agradecimientos	2
Descripción de la Propuesta	4
Duración	4
Lugar de Ejecución y/o Aplicación	5
Antecedentes Generales del Establecimiento	5
Misión	6
Visión	6
Participantes.....	7
Diagnóstico y/o Planteamiento del Problema	7
Justificación del Proyecto	9
Viabilidad	10
Objetivos (Generales y Específicos).....	11
Método de Desarrollo del Proyecto.....	11
Cronograma o Carta Gantt	12
Programa Presupuestario.....	13
Resultados Esperados.....	14
Conclusiones.....	15
Bibliografía	16

Descripción de la Propuesta

El origen de esta propuesta nace de la necesidad de poder entregar de mejor manera a los especialistas en Nutrición todo lo relacionado con la alimentación de pueblos originarios, en este caso puntual del pueblo Mapuche en Chile.

El pueblo originario predominante es el mapuche con 1.745.147 personas, equivalente al 9,9 por ciento del total de la población chilena.

En el desglose de lo anterior, 614.881 personas se identificaron mapuche en la región Metropolitana, posicionándose, así como la zona donde se concentra la mayor cantidad de este tipo de población, superando a la región de La Araucanía en casi 300 mil habitantes.¹

Debido a un aumento de enfermedades crónicas no transmisibles (ECNT), se detectó desconocimiento de los profesionales de salud con respecto a la cultura, hábitos y alimentación del pueblo Mapuche, específicamente en los profesionales del área de Nutrición, la incidencia en su salud, como su alimentación se diferencia a lo que normalmente lo hace otra persona y como esta alimentación podría generar alguna patología en el futuro.

Por lo anteriormente mencionado es que nuestra propuesta de mejoramiento consiste en el Desarrollo de una asignatura electiva relacionada con el pueblo Mapuche para la carrera de Nutrición y Dietética.

Duración

La duración de esta asignatura está proyectada a 36 horas académicas, a impartirse durante el semestre académico en modalidad presencial.

¹ Datos obtenidos desde página oficial del Instituto nacional de estadísticas, Censo 2017.

Lugar de Ejecución y/o Aplicación

La asignatura será electiva, podrá optar a realizarse durante toda la carrera, teniendo la opción de ser impartida desde el primer semestre de cada año académico en el Instituto profesional DuocUC, para la carrera de técnico nivel superior en Nutrición y Dietética. La asignatura electiva llevará por nombre: "Nutrición y Alimentación del Pueblo Mapuche".

Antecedentes Generales del Establecimiento

Duoc UC es un Instituto Profesional Chileno creado como fundación por la Pontificia Universidad Católica de Chile. Fue creado el 7 de noviembre de 1968 como un proyecto de académicos y alumnos que hoy en día se ha transformado en una de las casas de estudios de nivel superior más destacadas de Chile de acuerdo con su acreditación institucional, durante el máximo período otorgado de siete años.



Imparte carreras profesionales y técnicas, además de diversos programas de diplomados y capacitaciones. Actualmente cuenta con 16 sedes en Chile, con más de 97000 estudiantes y 3908 profesores. Su rector es Ricardo Paredes. Actualmente el Instituto Profesional Duoc está acreditado por 7 años.

Figura como la 43.^a casa de estudios superiores en Chile, así como el primer instituto profesional del país, según la clasificación webométrica del CSIC, en julio de 2017.

Misión

Su misión es “Formar personas, en el ámbito técnico y profesional, con una sólida base ética inspirada en los valores cristianos, capaces de actuar con éxito en el mundo laboral y comprometidas con el desarrollo de la sociedad”.

Visión

Su visión es “Ser reconocidos como la categoría en sí misma en el ámbito de la educación superior técnico profesional”.

El Proyecto Educativo de Duoc UC, constituye el marco conceptual que otorga sentido a las decisiones que se adoptan al interior de la institución. Se nutre de la Identidad y Misión que los fundadores le definieron y del ejercicio que durante casi cinco décadas ha venido desarrollando. En ese sentido ha de ser un documento orientador y por tanto de consulta permanente. El horizonte de nuestro proyecto educativo, en efecto, es el desarrollo humano integral.

Desde su identidad, Duoc UC observa y analiza el cambio profundo y veloz experimentado por la sociedad, donde las comunicaciones y la tecnología adquieren un papel relevante. Cambios que han tenido efectos directos en la educación superior, particularmente, en el proceso de enseñanza y en las características que debe incluir la formación profesional y técnica. El mundo al que apelamos y el que nos interpela, amerita una continua revisión de las formas consideradas en el proyecto educativo. Se trata de que sea capaz de responder a la necesidad de lograr en el estudiante un aprendizaje significativo, que desarrolle la habilidad de pensamiento superior, y permita aprender de manera autónoma. En la actualidad, todo esto se ha convertido en una condición de innegable “emergencia educativa”

Participantes

Los alumnos que podrán participar de esta asignatura electiva serán aquellos que pertenezcan a la escuela de salud de DuocUC en la carrera de técnico nivel superior en Nutrición y Dietética, en cualquiera de sus semestres.

Los beneficiarios directos serán todos los alumnos que participen de la asignatura electiva.

Los beneficiarios indirectos serán todas aquellas personas pertenecientes al pueblo Mapuche o descendientes de ellos a quienes se les entregue atención de parte de estos alumnos.

Diagnóstico y/o Planteamiento del Problema

Las asignaturas electivas, pertenecientes al currículo de una carrera universitaria, contienen conocimientos que constituyen una mejora en la formación académico-profesional de los estudiantes y tienen como finalidad principal reforzar y actualizar aspectos disciplinares de la profesión relacionados estrechamente con la complejidad del objeto de la carrera, así como también, fortalecer en los estudiantes, los conocimientos, las destrezas y las competencias que les permitirán responder eficientemente en todos los aspectos de su profesión.

Si bien esta asignatura electiva puede ser muy atractiva para los alumnos, es importante que no se dejen guiar únicamente por el entusiasmo, sino que sepan tomarle seriedad al tema y adquirir el conocimiento necesario para poder enfrentarse a diferentes situaciones en el campo laboral.

El motivo de la creación de esta asignatura electiva es realizar una formación que permita primeramente entender la vida, cultura, hábitos y pensamiento del pueblo Mapuche, luego explorar conocimientos sobre su alimentación pasada y actual, para entregar enseñanza y conocimiento especializado en dicha alimentación y abordar en el futuro profesionalmente diferentes enfermedades que puedan controlarse, mejorarse o evitarse, junto con motivar



y obligar en cierta forma a los profesores para mantenerse actualizados con todos los temas.

Los conceptos de interculturalidad, multiculturalidad y pluriculturalidad muchas veces se utilizan como sinónimos, para ello realizaremos un desarrollo de los términos y las interpretaciones que se les dan relacionados con la diversidad cultural

Cultura desde el punto de vista antropológico se entiende “que indica una forma particular de vida, de gente, de un periodo, o de un grupo humano” como en las expresiones utilizadas la cultura latinoamericana, la cultura chilena o la cultura mapuche. También está vinculado a elementos de análisis tales como costumbres, estilos de vida, formas y/o implementos naturales, la organización social y valores. Desde la antropología se aprecia el presente mirando hacia el pasado el cual le dio forma, porque los elementos culturales nombrados, provienen de las tradiciones pasadas, con sus historias, mitos, leyendas y costumbres de tiempos lejanos. Por su parte desde la vereda de la sociología el concepto de cultura tiene la apreciación del presente pensando en el desarrollo o progreso hacia el futuro de la sociedad para lograr aquellos que denominamos patrimonio cultural de la humanidad o “la cultura universal”. En este sentido se de entender la expresión “desarrollar la cultura de un país” lo que implica ampliar el conocimiento nacional de los que el hombre ha sido capaz de desarrollar hasta hoy.

Multiculturalidad es el reconocimiento la existencia de una multiplicidad de “culturas” o etnias en un territorio que se limitan a coexistir, pero no a convivir. Es importante esta apreciación final puesto que los intercambios espaciales no son obligatorios en lo social y muchas veces estáticos que llevan situaciones de negación de las convivencias y las transformaciones sociales debido que la se adoptan posturas paternalistas hacia las minorías. En el caso de la Plurinacionalidad el prefijo pluri se refiere a muchos, es decir, reconocimiento de la existencia de “naciones” dentro de un territorio y su posible interrelación.

Nos queda atender el concepto de Interculturalidad cuyo prefijo se define como “entre culturas” la aprehensión es un avance para garantizar la relación entre culturas que existen en el mismo territorio, por tanto, debe ser incluyente y nos permitirá orientar propuestas educativas que sean un reflejo de la diversidad presente en nuestra sociedad.

La interculturalidad se funda en la comunicación entre diferentes culturas, tomar conciencia de las diferencias para resolver conflictos, promoción del respeto que implica el reconocimiento mutuo en el dialogo cultural, la interacción de las personas, la comprensión ante la existencia de otras culturas y el enriquecimiento cultura de esta relación. El contexto cultural es aquello que forma parte del entorno que resulta significativo en la formación y desarrollo de la cultura de un grupo humano, como parte integrante de su cultura, su visión de mundo o su cosmovisión.

La propuesta de mejoramiento será la creación de una asignatura electiva que se realizará en el Instituto Profesional DUOC UC a los alumnos de la carrera de Nutrición y Dietética.

Justificación del Proyecto

Según los últimos estudios las enfermedades crónicas no transmisibles (ECNT) asociadas a la alimentación como los son: hipertensión arterial, diabetes mellitus tipo 2, obesidad, dislipidemia entre otras han aumentado considerablemente en el pueblo mapuche. Esto asociado a una baja adherencia a los tratamientos y controles en salud junto al sedentarismo se ha convertido en un tema preocupante actualmente.

Como descendientes del pueblo mapuche no estamos ajenos a ellos y muchas veces traemos consigo enfermedades hereditarias que se pueden desarrollar a través del tiempo, por lo que es importante tener conocimiento del tema.

Es fundamental tener profesionales capacitados en este tema que sepan abordar tanto a un individuo mapuche como a un descendiente de ellos y poder, a través de diferentes herramientas mejorar el conocimiento que se tiene del pueblo mapuche, respetando su cultura, religión, ceremonias y generar a largo plazo el control de dichas enfermedades, para controlar o evitar el desarrollo posterior de alguna de ellas que pueda causar graves daños de salud al pueblo.

Para que la sociedad chilena avance hacia una relación de reconocimiento de su diversidad cultural deben fortalecerse estos encuentros interculturales entre las diversas culturas al interior del propio país. En este sentido la ley indígena N° 19.253 señala la existencia de 09 etnias reconocidas siendo los Aymaras, Quechuas, Lican Antai, Collas, Diaguitas, Rapa Nui, Kawésqar, Yaganes y Mapuches.

La presente mejora se enfocará en estudiar la vida, cultura, hábitos y alimentación especialmente del pueblo mapuche en Chile, ya que, debido a los recientes cambios en la sociedad, la aceptación multicultural y el crecimiento de las enfermedades crónicas no transmisibles es un tema que está actualmente en boga y seguirá estándolo por mucho tiempo.

Viabilidad

El proyecto es viable dado que la institución cuenta con infraestructura, alumnos, recursos materiales (salón de clases, pizarrón, internet, laboratorios, etc) y una carrera perteneciente a una escuela de la institución que tiene interés en impartirla y respaldar el proyecto.

El tema propuesto es un aporte al conocimiento que hoy en día tienen las sociedades modernas que viven rodeados de temas multiculturales, de reconocimientos de derechos colectivos, situaciones que tienden a la coexistencia entre los pueblos originarios. Junto con esto la asignatura mejora los conocimientos ya aprendidos por los alumnos y permite una visión más integral a los futuros profesionales del área de la Nutrición en el valor que tiene la cultura mapuche, en función de generar formación de carácter intercultural. Además, contribuye a la misión y visión de la institución DUOC UC en el punto de formar individuos integrales que conforman la sociedad.

Objetivos (Generales y Específicos)

Objetivo General:

- Educar en cultura y alimentación mapuche a las alumnas de nutrición y dietética del instituto profesional DUOC UC mediante el diseño de la asignatura electiva llamada: Nutrición y Alimentación del Pueblo Mapuche.

Objetivos Específicos:

- Entregar conocimiento cultural de inclusión para una atención apropiada al pueblo mapuche en el campo laboral.
- Enseñar preparaciones tradicionales de la cultura mapuche para tener conocimiento integral al momento de abordar un individuo mapuche.
- Dotar de herramientas necesarias para una correcta atención al paciente mapuche tanto en la parte ambulatoria como intrahospitalaria.

Método de Desarrollo del Proyecto

Las clases serán del tipo teórico de 36 horas semestrales en bloques de 2 horas semanales. Dadas las características de esta asignatura, esta podrá ser tomada por los alumnos durante todo el período que se desarrolle su carrera.

El docente será un profesional titulado experto en Nutrición quien dictará las cátedras y realizará las clases, así como las evaluaciones.

Las clases se desarrollarán dentro de un aula tradicional con capacidad de al menos 30 alumnos.

Las unidades curriculares se dividirán en 3 las cuales abarcarán:

1. La cultura Mapuche
2. Alimentación Mapuche
3. Enfermedades más comunes del pueblo Mapuche asociadas a la alimentación

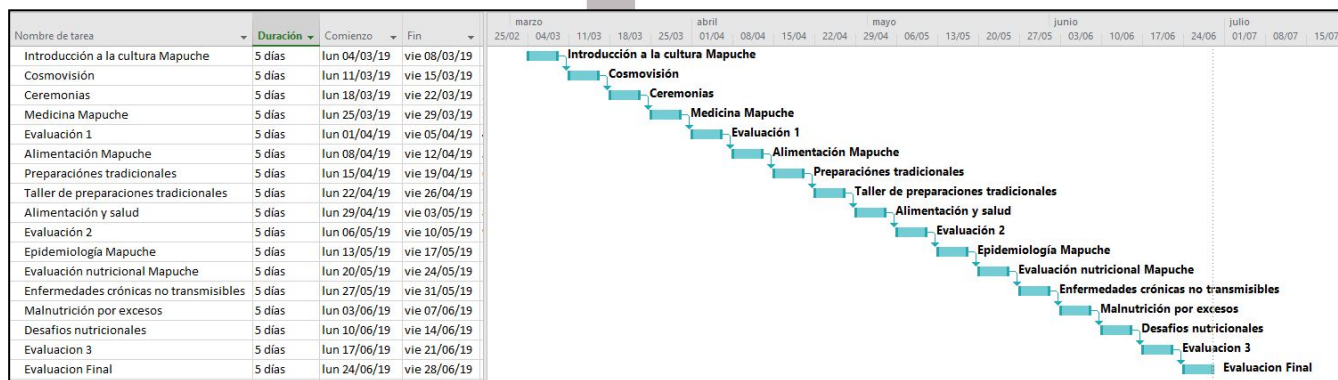
Cronograma o Carta Gantt

Para la planificación de las diferentes fases, tareas y actividades programadas se utilizó la herramienta gráfica Carta Gantt, que es una forma útil y fácil para calendarizar actividades, cuyo objetivo es mostrar el tiempo de dedicación previsto para las diferentes tareas o actividades a lo largo de un tiempo determinado.

Este instrumento es básicamente una gráfica en donde el eje vertical representa cada una de las actividades que constituye el trabajo que se va a ejecutar y el eje horizontal representa en un calendario la duración de cada una de ellas. También se establece el responsable de cada actividad realizada.

El eje temporal que se consideró en el diseño de la Carta Gantt fue de 17 semanas, correspondientes a la duración de la asignatura electiva a desarrollar.

La siguiente es la Carta Gantt por realizarse desde el 15 de marzo al 30 de junio del 2019 a utilizar en el Proyecto de "Propuesta de Mejoramiento para incorporar una asignatura electiva en la malla curricular de la carrera de Nutrición y Dietética en el Instituto Profesional DUOCUC"



Programa Presupuestario

A continuación, se detalla el programa presupuestario necesario para la realización de la asignatura electiva, éste incluye los costos de todo tipo que demanda la propuesta de mejora a ejecutarse.

Actividad	RRHH, Equipo, Insumo o Material	Cantidad	Valor Unitario (\$)	Gasto Total (\$)
Reuniones con el equipo de docentes para la realización de las clases de la asignatura electiva	Nutricionista Docente	2 horas	12.800	25.600
	Director de carrera	2 horas	12.800	25.600
	Equipo de apoyo pedagógico (2)	2 horas x 2 docentes	12.800	51.200
	Sala de reuniones	1	-	-
	Plumones	2 unidades	390	780
	Equipo computacional	3 unidades	-	-
	SUB TOTAL			103.180
Elaboración de guías, material didáctico y evaluaciones para los alumnos de la asignatura electiva	Nutricionista Docente	12 horas	12.800	153.600
	Papel hoja carta	1 resma	3.000	3.000
	Tinta impresora	1 unidad	5.000	5.000
	SUB TOTAL			161.600
Elaboración sesión educativa	Nutricionista Docente	36 horas	12.800	460.800
	Docente invitado	6 horas	12.800	76.800
	Alimentos (Laboratorio)	4 horas	-	180.000
	Salón de clases	1 salón	-	-
	Plumones	10 unidades	500	5.000
	Pizarra	1 unidad	-	-
	Mesas	30 unidades	-	-
	Sillas	30 unidades	-	-
	Proyector	1 unidad	-	-



	Computador	1 unidad	-	-
	Alumnos Participantes	30 alumnos	-	-
	SUB TOTAL			722.600

Costo Total (\$)	987.380
-------------------------	----------------

El Costo Real del proyecto corresponde a \$ 987.380.

Todo lo representado con (-) se encuentra considerado dentro de los costos de infraestructura no ligados directamente con la creación de la asignatura electiva.

Resultados Esperados

La propuesta de elaboración de la asignatura electiva entrega como principal ventaja las competencias, conocimientos, habilidades y actitudes que deberán tener los profesionales egresados de la carrera de Nutrición y Dietética del Instituto Profesional DUOC UC para desempeñarse eficaz y eficientemente en el sector laboral, específicamente donde se concentre la mayor cantidad de individuos de etnia Mapuche.

Esta asignatura es teórico-práctica, por lo que permite al estudiante utilizar los conceptos teóricos aprendidos en su vida académica para aplicarlos en entornos prácticos, dando solución a problemas presentes actualmente en la atención de personas con diferentes culturas, en este caso puntual la cultura Mapuche.

El trabajo en equipo e interacción de los estudiantes con el docente es fundamental para el desarrollo del programa, por lo que se utilizarán los espacios que permitan la participación de todos los actores comprometidos.

Para efectos del desarrollo de la asignatura es importante realizar actividades que permitan el cumplimiento de los objetivos de la propuesta de mejoramiento, el cual es enfrentarlos a situaciones reales que se presentan normalmente en las Instituciones de

Salud, permitiéndoles desarrollar estrategias, habilidades blandas y técnicas de solución para brindar un trabajo en equipo rodeado de toma de decisiones y juego de roles.

La creación de esta asignatura electiva es un plan piloto susceptible a futuras mejoras, debido a que se está incorporando un plan innovador que probablemente no va a resultar exitoso o en forma perfecta de buenas a primeras y que va a requerir dentro de la articulación curricular de la planificación de la asignatura un seguimiento, monitoreo y evaluación.

Finalmente, hay que comentar que es la primera vez que se va a incorporar esta asignatura en la malla curricular de la carrera, es debido a esto que va a existir cierta flexibilidad en su funcionamiento.

Conclusiones

Actualmente las Instituciones de educación trabajan y se esfuerzan por conseguir una educación de calidad. La acreditación en calidad pretende coincidir con la satisfacción del usuario y servicio que reciben. Así mismo, como docentes estamos obligados a establecer y posteriormente regular estándares de calidad entregando una educación adecuada tanto en conocimiento, actualidad y en materia de bienestar social.

La calidad no es otra cosa que el esfuerzo por hacer cada día mejor el trabajo y únicamente tendrá efectos duraderos en el tiempo si se instaura en el entorno de la educación y trabajo la cultura de la colaboración. La calidad de las personas, es decir su formación, capacitación y el propio espíritu de responsabilidad y colaboración son en gran medida gran parte del éxito que se logrará.

Se concluye que esta propuesta de mejoramiento cumple los objetivos planteados, así como su estructura permite la implementación real según se encuentra en este informe cubriendo las necesidades detectadas de mercado. Además, es una excelente oportunidad para entregar conocimientos y habilidades adicionales a los alumnos generando una

educación integral y moderna acorde a las situaciones presentadas en el escenario actual de nuestra sociedad.

Involucra y compromete tanto a los docentes como a los alumnos a adquirir nuevos conocimientos en diferentes culturas y presenta la oportunidad de integrarse para aportar y ayudar a culturas tan herméticas como lo son los Mapuches.

Finalmente cumple con los objetivos planteados los cuales son educar en cultura y alimentación Mapuche, debido a la estructura planteada en el desarrollo de la asignatura.

Bibliografía

Codina, L. (s.f.). <https://www.lluiscodina.com/>. Obtenido de

<https://www.lluiscodina.com/introduccion-conclusiones-tesis/>

Curricular, M. (s.f.). Obtenido de

http://www.duoc.cl/sites/default/files/tecnico_superior_en_nutricion_y_dietetica.pdf

DuocUC, P. e. (s.f.). <http://www.duoc.cl>. Obtenido de <http://www.duoc.cl/identidad-y-mision/proyecto-educativo>

Estadísticas, I. N. (04 de Mayo de 2018). <http://www.ine.cl>. Obtenido de

<http://www.ine.cl/prensa/2018/05/04/segunda-entrega-resultados-censo-2017-chile-presenta-mayor-nivel-educativo-creciente-inmigraci%C3%B3n-y-aumento-de-hogares-unipersonales>

Proyecto de apoyo sector salud, MINSAL, Santiago, marzo 2017

Instituto nacional de estadísticas INE <http://www.ine.cl/estadisticas/censos/censos-de-poblacion-y-vivienda>

Anexos



PROPÓSITO DE LA CARRERA

DESCRIPCIÓN DEL PERFIL DE EGRESO

El Técnico Superior en Nutrición y Dietética al finalizar sus estudios estará capacitado para realizar, en el área de alimentación y nutrición y bajo la supervisión de un profesional a cargo, las intervenciones nutricionales y dietéticas en personas sanas o enfermas y en cualquiera de sus etapas de desarrollo, abordando los problemas de salud del ámbito de la nutrición y alimentación en el área clínica (hospitales, clínicas y centros médicos), y aplicando conocimiento y bases prácticas en el manejo de la inocuidad para la producción segura e inocua de alimentos, en manejo de SEDILE/CEFE y en el área de alimentación colectiva (Centrales de Alimentación de alta y baja complejidad, restaurantes, colegios y hoteles con servicios de alimentación). También es capaz de administrar bodegas de alimentación en estos centros de alimentación.

En su formación, Duoc UC promueve el desarrollo de personas integrales, conscientes de su dignidad trascendente, y comprometidas con las personas y la sociedad, integrando la ética, los valores cristianos y el desarrollo de las competencias necesarias para el mundo de hoy.

TÉCNICO SUPERIOR EN NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

DESCRIPCIÓN DEL CAMPO LABORAL

El campo laboral del Técnico Superior en Nutrición y Dietética se enmarca en la colaboración directa al Nutricionista en el Sistema Público de Salud (atención primaria y secundaria) en consultorios y hospitales, en el Sistema Privado de Salud, en clínica, en Hospitales de Fuerzas Armadas y Carabineros, centros médicos, en centrales de alimentación de alta y baja complejidad, restaurantes, colegios y hoteles con servicios de alimentación. Además es capaz de administrar bodegas de alimentación, brindando servicios de atención básica a clientes o pacientes.

COMPETENCIAS DEL PERFIL DE EGRESO

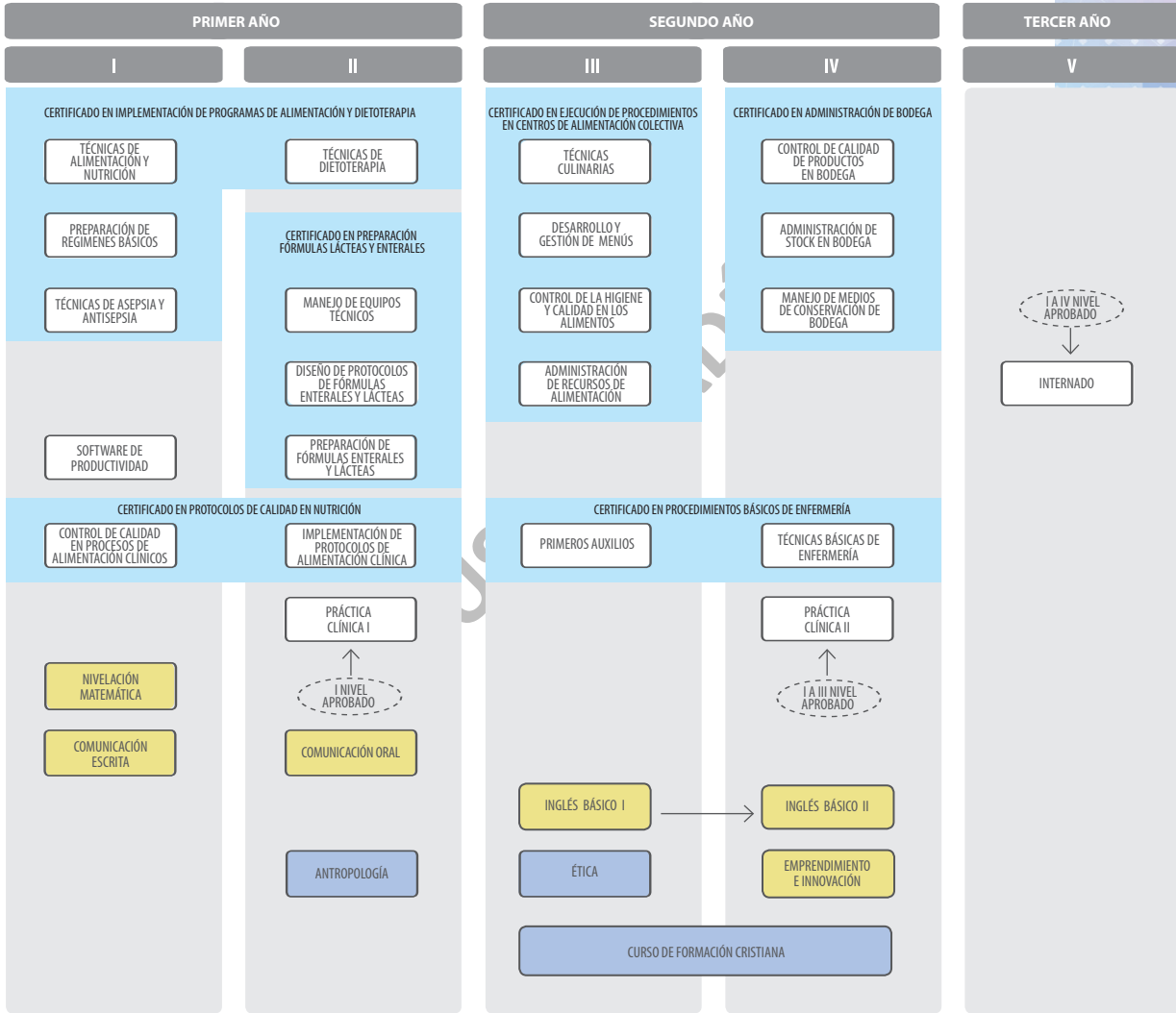
Puedes revisar las competencias de especialidad y las genéricas en www.duoc.cl

SEDES DONDE SE IMPARTE

Maipú, Puente Alto, Valparaíso y San Carlos de Apoquindo.

NOMBRE CARRERA	TÍTULO	MODALIDAD DE ENSEÑANZA	TOTAL CRÉDITOS CARRERA
Técnico en Nutrición y Dietética	Técnico Superior en Nutrición y Dietética	Presencial	244

Nota: Esta malla curricular podrá tener modificaciones por razones de actualización de contenidos



Los colores de las asignaturas indican su relación con tipos de competencias:

- Especialidad
- Básicas y Empleabilidad
- Formación Valórica
- Formación Complementaria
- Certificación

Programa Instruccional de Asignatura

Sigla Asignatura		NAPM1105		Nombre Asignatura		NUTRICION Y ALIMENTACION DEL PUEBLO MAPUCHE	
Créditos	10	Hrs. Semestrales Totales	36	Requisitos	SIN PRE-REQUISITOS	Fecha Actualización	Diciembre 2018

Escuela o Programa Transversal		Escuela de Salud			
Carrera/s		Técnico en Nutrición y Dietética			

1. IDENTIFICACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

Competencias de la asignatura	Asignaturas asociadas a la competencia
Educación y otorgar herramientas en el área cultural y alimentaria del pueblo mapuche	PREPARACION DE REGIMENES BASICOS TECNICAS CULINARIAS DESARROLLO Y GESTION DE MENUS

Competencias de la asignatura	Unidades de competencia(s) asociada(s) a las competencias de la asignatura
Educación y otorgar herramientas en el área cultural y alimentaria del pueblo mapuche	Otorga herramientas interculturales a los profesionales de la salud.
	Provee de una atención integral al paciente clínico, brindando una alimentación adecuada y una pronta detección de patologías asociadas a la alimentación.

2. EVALUACIÓN FINAL DE LA ASIGNATURA

Evidencias	Teórico: Revalorización de carácter sumativo, en donde el alumno debe contestar preguntas relacionadas a Cosmovisión, Cultura, alimentación y enfermedades asociadas a la asignatura.
Situación Evaluativa	Examen teórico: Examen será escrito del tipo heteroevaluación, realizado en aula de clases.

Docente Diseñador	Felipe Flores - Juan Vásquez Juliana Barría	Revisor Disciplinar		Revisor metodológico	Héctor Mellado López	Revisor Escuela	
-------------------	--	---------------------	--	----------------------	----------------------	-----------------	--

3. UNIDADES DE APRENDIZAJE

Unidad de Aprendizaje N°	1
Nombre de la Unidad de Aprendizaje	Cultura Mapuche
Horas	10
Relevancia	30%

Unidad/es de competencia/s	Aprendizajes Procedimentales	Indicadores de Logro	Evaluaciones de la Unidad de Aprendizaje
Entender el sistema de creencias y valores desde la perspectiva del pueblo Mapuche	Identificar elementos del Kimün Mapuche	<p>Establecer y lograr presentarse correctamente en Mapudungun</p> <p>Saludo y despedida en Mapudungun</p> <p>Diferenciar identidades territoriales</p> <p>Identificar medicina tradicional Mapuche</p>	<p>Evidencia 1: De Conocimientos Fundamentales Trabajo grupal, de aproximadamente 3 integrantes, en donde deben identificar características y conceptos asociados a la Unidad</p> <p>Relevancia: 30%</p> <p>Evidencia 2: De producto Demostración grupal: Los estudiantes en grupos deben realizar presentación sobre contenidos de la unidad.</p> <p>Relevancia: 30%</p>
	Aprendizajes Actitudinales	Indicadores de Logro	
Docente Diseñador	Felipe Flores - Juan Vásquez Juliana Barría	Revisor Disciplinar	
		Revisor metodológico	Héctor Mellado López
		Revisor Escuela	

UNIDADES DE APRENDIZAJE

Unidad de Aprendizaje N°	2
Nombre de la Unidad de Aprendizaje	Alimentación Mapuche
Horas	10
Relevancia	30%

Unidad/es de competencia/s	Aprendizajes Procedimentales	Indicadores de Logro	Evaluaciones de la Unidad de Aprendizaje
Elabora preparación alimentaria tradicional Mapuche	Elaboración de un plato tradicional Mapuche	Realiza en taller de cocina una de las preparaciones tradicionales Mapuches Identifica los distintos tipos de preparaciones Mapuche	Evidencia: De producto Ejecución práctica: Utilizando los conocimientos adquiridos, el estudiante debe elaborar un plato Mapuche con pertenencia cultural. Relevancia: 30%
	Aprendizajes Actitudinales	Indicadores de Logro	
	Valoración de la alimentación Mapuche, no solo como elemento vital sino también espiritual y cultural.	Demuestra nutricionalmente la efectividad de los tratamientos medicinales Mapuches	

Docente Diseñador	Felipe Flores - Juan Vásquez Juliana Barría	Revisor Disciplinar		Revisor metodológico	Héctor Mellado López	Revisor Escuela	
-------------------	--	---------------------	--	----------------------	----------------------	-----------------	--

UNIDADES DE APRENDIZAJE

Unidad de Aprendizaje N°	3
Nombre de la Unidad de Aprendizaje	Epidemiología Mapuche
Horas	16
Relevancia	40%

Unidad/es de competencia/s	Aprendizajes Procedimentales	Indicadores de Logro	Evaluaciones de la Unidad de Aprendizaje
Identificar enfermedades frecuentes del pueblo Mapuche.	Realizar evaluaciones nutricionales diferenciadas	<p>Construye una minuta alimentaria orientada a las diferentes patologías considerando alimentación Mapuche</p> <p>Realiza caso clínico a paciente, entregando indicaciones que contengan alimentos tradicionales Mapuches.</p> <p>Crea pauta nutricional de acuerdo a su requerimientos. Esta debe contener alimentos tradicionales e interculturales.</p>	<p>Evidencia 1: De Conocimientos Fundamentales Evaluación de producto: Creación de minuta alimentaria enfocada en pacientes Mapuches, que contenga características y conceptos asociados a alimentos tradicionales.</p> <p>Relevancia: 20%</p> <p>Evidencia 2: De Conocimientos Fundamentales Evaluación teórica de al menos 30 preguntas que contenga conceptos como: Epidemiología Mapuche y enfermedades crónicas no transmisibles.</p> <p>Relevancia: 20%</p>
Docente Diseñador	Felipe Flores - Juan Vásquez Juliana Barría	Revisor Disciplinar	Revisor metodológico Héctor Mellado López Revisor Escuela

Recursos de Implementación e Infraestructura							
<ul style="list-style-type: none"> Taller de Cocina Educador tradicional 							
Recursos Docentes							
Profesión/es (Título)		Nutricionista					
Años de experiencia laboral en el área		5					
Conocimientos y habilidades relevantes		<p>PERFIL TÉCNICO</p> <ul style="list-style-type: none"> Poseer conocimientos de nutrición avanzados Poseer al menos 5 años de experiencia en atención de pacientes <p>PERFIL PEDAGÓGICO</p> <ul style="list-style-type: none"> Dominio conceptual y procedimental del tema Conocimiento en preparación de la enseñanza Capacidad para crear ambientes propicios para el aprendizaje Capacidad para propiciar el aprendizaje de todos sus estudiantes Capacidad para cumplir con sus responsabilidades profesionales 					
Docente Diseñador	Felipe Flores - Juan Vásquez Juliana Barría	Revisor Disciplinar		Revisor metodológico	Héctor Mellado López	Revisor Escuela	

	<ul style="list-style-type: none"> • Conocimiento de aprendizaje y evaluación con enfoque de competencias • Capacidad para contextualizar temas del ámbito laboral a un entorno académico • Capacidad Motivadora
Observaciones	N/A
Perfil Ayudante	

SOLO USO ACADÉMICO

Docente Diseñador	Felipe Flores - Juan Vásquez Juliana Barría	Revisor Disciplinar		Revisor metodológico	Héctor Mellado López	Revisor Escuela	
----------------------	--	------------------------	--	-------------------------	----------------------	--------------------	--

Cuadro de Unidades de Aprendizaje

Sigla Asignatura	NAPM	Nombre Asignatura	NUTRICION Y ALIMENTACION DEL PUEBLO MAPUCHE Hrs. Semestrales Totales 36				
Requisitos						Fecha Actualización	Diciembre 2018

Escuela o Programa Transversal	Escuela de Salud	Currículum	
Carrera/s	Técnico en Nutrición y Dietética		

Nº DE UNIDAD	NOMBRE DE UNIDAD APRENDIZAJE	UNIDADES DE COMPETENCIA ASOCIADAS	Nº DE HORAS
Nº 1	Cultura Mapuche	Entender el sistema de creencias y valores desde la perspectiva del pueblo Mapuche	10
Nº 2	Alimentación Mapuche	Elabora preparación alimentaria tradicional Mapuche	10
Nº 3	Epidemiología Mapuche	Identificar enfermedades frecuentes del pueblo Mapuche.	16
			36

Docente Diseñador	Felipe Flores - Juliana Barría - Juan Vásquez	Revisor metodológico	Héctor Mellado López
--------------------------	---	-----------------------------	----------------------



UNIVERSIDAD
MAYOR
para espíritus emprendedores

SOLO USO ACADÉMICO

Programa Instruccional de Asignatura

Sigla Asignatura		NAPM1105		Nombre Asignatura		NUTRICION Y ALIMENTACION DEL PUEBLO MAPUCHE	
Créditos	10	Hrs. Semestrales Totales	36	Requisitos	SIN PRE-REQUISITOS	Fecha Actualización	Diciembre 2018

Escuela o Programa Transversal		Escuela de Salud			
Carrera/s		Técnico en Nutrición y Dietética			

1. IDENTIFICACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

Competencias de la asignatura	Asignaturas asociadas a la competencia
Educación y otorgar herramientas en el área cultural y alimentaria del pueblo mapuche	PREPARACION DE REGIMENES BASICOS TECNICAS CULINARIAS DESARROLLO Y GESTION DE MENUS

Competencias de la asignatura	Unidades de competencia(s) asociada(s) a las competencias de la asignatura
Educación y otorgar herramientas en el área cultural y alimentaria del pueblo mapuche	Otorga herramientas interculturales a los profesionales de la salud.
	Provee de una atención integral al paciente clínico, brindando una alimentación adecuada y una pronta detección de patologías asociadas a la alimentación.

2. EVALUACIÓN FINAL DE LA ASIGNATURA

Evidencias	Teórico: Revalorización de carácter sumativo, en donde el alumno debe contestar preguntas relacionadas a Cosmovisión, Cultura, alimentación y enfermedades asociadas a la asignatura.
Situación Evaluativa	Examen teórico: Examen será escrito del tipo heteroevaluación, realizado en aula de clases.

Docente Diseñador	Felipe Flores - Juan Vásquez Juliana Barría	Revisor Disciplinar		Revisor metodológico	Héctor Mellado López	Revisor Escuela	
-------------------	--	---------------------	--	----------------------	----------------------	-----------------	--

3. UNIDADES DE APRENDIZAJE

Unidad de Aprendizaje N°	1
Nombre de la Unidad de Aprendizaje	Cultura Mapuche
Horas	10
Relevancia	30%

Unidad/es de competencia/s	Aprendizajes Procedimentales	Indicadores de Logro	Evaluaciones de la Unidad de Aprendizaje
Entender el sistema de creencias y valores desde la perspectiva del pueblo Mapuche	Identificar elementos del Kimün Mapuche	<p>Establecer y lograr presentarse correctamente en Mapudungun</p> <p>Saludo y despedida en Mapudungun</p> <p>Diferenciar identidades territoriales</p> <p>Identificar medicina tradicional Mapuche</p>	<p>Evidencia 1: De Conocimientos Fundamentales Trabajo grupal, de aproximadamente 3 integrantes, en donde deben identificar características y conceptos asociados a la Unidad</p> <p>Relevancia: 30%</p> <p>Evidencia 2: De producto Demostración grupal: Los estudiantes en grupos deben realizar presentación sobre contenidos de la unidad.</p> <p>Relevancia: 30%</p>
	Aprendizajes Actitudinales	Indicadores de Logro	
Docente Diseñador	Felipe Flores - Juan Vásquez Juliana Barría	Revisor Disciplinar	
		Revisor metodológico	Héctor Mellado López
		Revisor Escuela	

UNIDADES DE APRENDIZAJE

Unidad de Aprendizaje N°	2
Nombre de la Unidad de Aprendizaje	Alimentación Mapuche
Horas	10
Relevancia	30%

Unidad/es de competencia/s	Aprendizajes Procedimentales	Indicadores de Logro	Evaluaciones de la Unidad de Aprendizaje
Elabora preparación alimentaria tradicional Mapuche	Elaboración de un plato tradicional Mapuche	Realiza en taller de cocina una de las preparaciones tradicionales Mapuches Identifica los distintos tipos de preparaciones Mapuche	Evidencia: De producto Ejecución práctica: Utilizando los conocimientos adquiridos, el estudiante debe elaborar un plato Mapuche con pertenencia cultural. Relevancia: 30%
	Aprendizajes Actitudinales	Indicadores de Logro	
	Valoración de la alimentación Mapuche, no solo como elemento vital sino también espiritual y cultural.	Demuestra nutricionalmente la efectividad de los tratamientos medicinales Mapuches	

Docente Diseñador	Felipe Flores - Juan Vásquez Juliana Barría	Revisor Disciplinar		Revisor metodológico	Héctor Mellado López	Revisor Escuela	
-------------------	--	---------------------	--	----------------------	----------------------	-----------------	--

UNIDADES DE APRENDIZAJE

Unidad de Aprendizaje N°	3
Nombre de la Unidad de Aprendizaje	Epidemiología Mapuche
Horas	16
Relevancia	40%

Unidad/es de competencia/s	Aprendizajes Procedimentales	Indicadores de Logro	Evaluaciones de la Unidad de Aprendizaje
Identificar enfermedades frecuentes del pueblo Mapuche.	Realizar evaluaciones nutricionales diferenciadas	<p>Construye una minuta alimentaria orientada a las diferentes patologías considerando alimentación Mapuche</p> <p>Realiza caso clínico a paciente, entregando indicaciones que contengan alimentos tradicionales Mapuches.</p> <p>Crea pauta nutricional de acuerdo a su requerimientos. Esta debe contener alimentos tradicionales e interculturales.</p>	<p>Evidencia 1: De Conocimientos Fundamentales Evaluación de producto: Creación de minuta alimentaria enfocada en pacientes Mapuches, que contenga características y conceptos asociados a alimentos tradicionales.</p> <p>Relevancia: 20%</p> <p>Evidencia 2: De Conocimientos Fundamentales Evaluación teórica de al menos 30 preguntas que contenga conceptos como: Epidemiología Mapuche y enfermedades crónicas no transmisibles.</p> <p>Relevancia: 20%</p>
Docente Diseñador	Felipe Flores - Juan Vásquez Juliana Barría	Revisor Disciplinar	Revisor metodológico Héctor Mellado López Revisor Escuela

Recursos de Implementación e Infraestructura							
<ul style="list-style-type: none"> Taller de Cocina Educador tradicional 							
Recursos Docentes							
Profesión/es (Título)		Nutricionista					
Años de experiencia laboral en el área		5					
Conocimientos y habilidades relevantes		<p>PERFIL TÉCNICO</p> <ul style="list-style-type: none"> Poseer conocimientos de nutrición avanzados Poseer al menos 5 años de experiencia en atención de pacientes <p>PERFIL PEDAGÓGICO</p> <ul style="list-style-type: none"> Dominio conceptual y procedimental del tema Conocimiento en preparación de la enseñanza Capacidad para crear ambientes propicios para el aprendizaje Capacidad para propiciar el aprendizaje de todos sus estudiantes Capacidad para cumplir con sus responsabilidades profesionales 					
Docente Diseñador	Felipe Flores - Juan Vásquez Juliana Barría	Revisor Disciplinar		Revisor metodológico	Héctor Mellado López	Revisor Escuela	

	<ul style="list-style-type: none"> • Conocimiento de aprendizaje y evaluación con enfoque de competencias • Capacidad para contextualizar temas del ámbito laboral a un entorno académico • Capacidad Motivadora
Observaciones	N/A
Perfil Ayudante	

SOLO USO ACADÉMICO

Docente Diseñador	Felipe Flores - Juan Vásquez Juliana Barría	Revisor Disciplinar		Revisor metodológico	Héctor Mellado López	Revisor Escuela	
----------------------	--	------------------------	--	-------------------------	----------------------	--------------------	--

Cuadro de Unidades de Aprendizaje

Sigla Asignatura	NAPM	Nombre Asignatura	NUTRICION Y ALIMENTACION DEL PUEBLO MAPUCHE Hrs. Semestrales Totales 36				
Requisitos						Fecha Actualización	Diciembre 2018

Escuela o Programa Transversal	Escuela de Salud	Currículum	
Carrera/s	Técnico en Nutrición y Dietética		

Nº DE UNIDAD	NOMBRE DE UNIDAD APRENDIZAJE	UNIDADES DE COMPETENCIA ASOCIADAS	Nº DE HORAS
Nº 1	Cultura Mapuche	Entender el sistema de creencias y valores desde la perspectiva del pueblo Mapuche	10
Nº 2	Alimentación Mapuche	Elabora preparación alimentaria tradicional Mapuche	10
Nº 3	Epidemiología Mapuche	Identificar enfermedades frecuentes del pueblo Mapuche.	16
			36

Docente Diseñador	Felipe Flores - Juliana Barría - Juan Vásquez	Revisor metodológico	Héctor Mellado López
--------------------------	---	-----------------------------	----------------------



PROPÓSITO DE LA CARRERA

DESCRIPCIÓN DEL PERFIL DE EGRESO

El Técnico Superior en Nutrición y Dietética al finalizar sus estudios estará capacitado para realizar, en el área de alimentación y nutrición y bajo la supervisión de un profesional a cargo, las intervenciones nutricionales y dietéticas en personas sanas o enfermas y en cualquiera de sus etapas de desarrollo, abordando los problemas de salud del ámbito de la nutrición y alimentación en el área clínica (hospitales, clínicas y centros médicos), y aplicando conocimiento y bases prácticas en el manejo de la inocuidad para la producción segura e inocua de alimentos, en manejo de SEDILE/CEFE y en el área de alimentación colectiva (Centrales de Alimentación de alta y baja complejidad, restaurantes, colegios y hoteles con servicios de alimentación). También es capaz de administrar bodegas de alimentación en estos centros de alimentación.

En su formación, Duoc UC promueve el desarrollo de personas integrales, conscientes de su dignidad trascendente, y comprometidas con las personas y la sociedad, integrando la ética, los valores cristianos y el desarrollo de las competencias necesarias para el mundo de hoy.

TÉCNICO SUPERIOR EN NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

DESCRIPCIÓN DEL CAMPO LABORAL

El campo laboral del Técnico Superior en Nutrición y Dietética se enmarca en la colaboración directa al Nutricionista en el Sistema Público de Salud (atención primaria y secundaria) en consultorios y hospitales, en el Sistema Privado de Salud, en clínica, en Hospitales de Fuerzas Armadas y Carabineros, centros médicos, en centrales de alimentación de alta y baja complejidad, restaurantes, colegios y hoteles con servicios de alimentación. Además es capaz de administrar bodegas de alimentación, brindando servicios de atención básica a clientes o pacientes.

COMPETENCIAS DEL PERFIL DE EGRESO

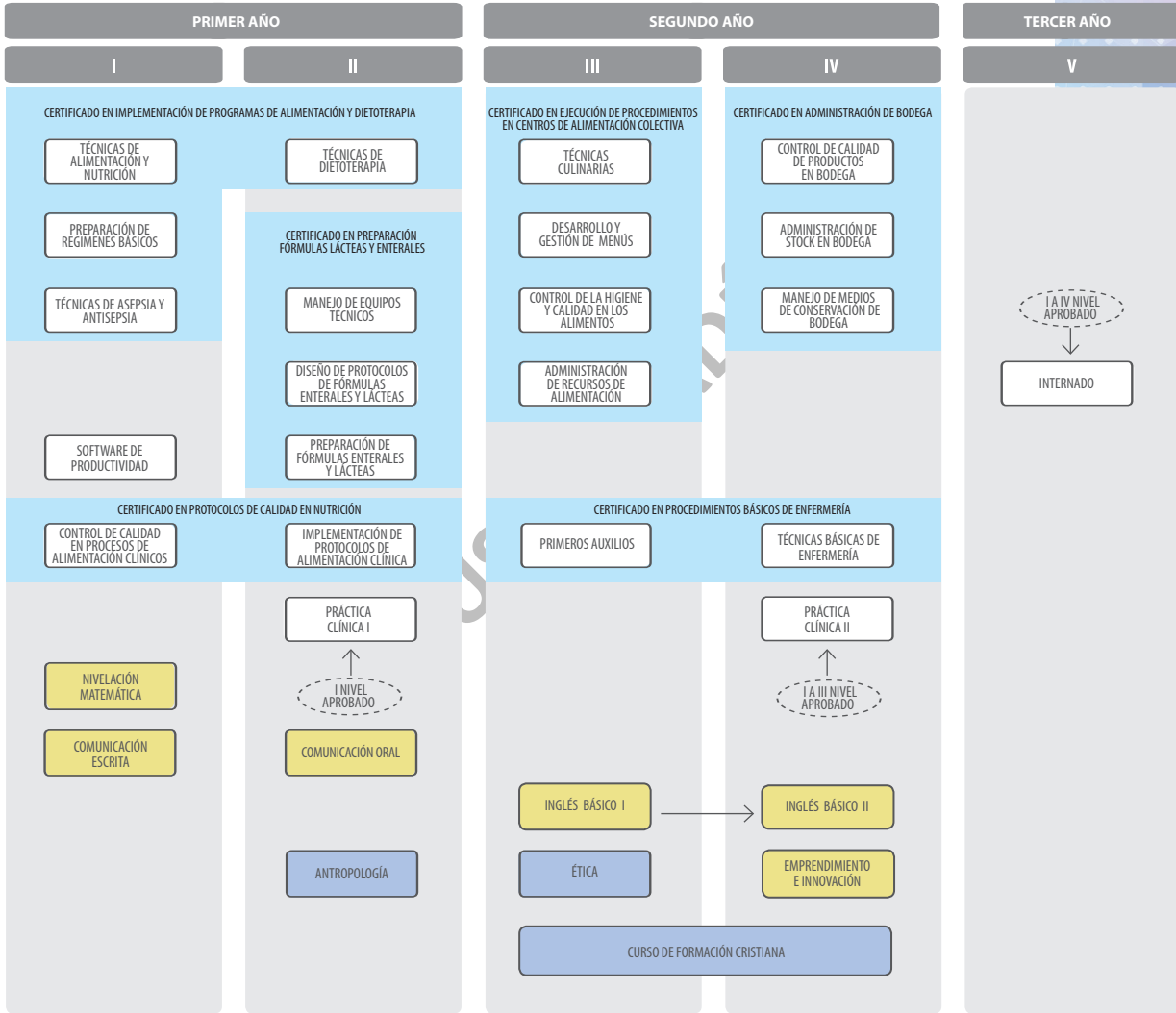
Puedes revisar las competencias de especialidad y las genéricas en www.duoc.cl

SEDES DONDE SE IMPARTE

Maipú, Puente Alto, Valparaíso y San Carlos de Apoquindo.

NOMBRE CARRERA	TÍTULO	MODALIDAD DE ENSEÑANZA	TOTAL CRÉDITOS CARRERA
Técnico en Nutrición y Dietética	Técnico Superior en Nutrición y Dietética	Presencial	244

Nota: Esta malla curricular podrá tener modificaciones por razones de actualización de contenidos



Los colores de las asignaturas indican su relación con tipos de competencias:

- Especialidad
- Básicas y Empleabilidad
- Formación Valórica
- Formación Complementaria
- Certificación