



UNIVERSIDAD DE ANTOFAGASTA  
 FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD  
 DEPARTAMENTO DE CIENCIAS  
 DE LOS ALIMENTOS Y NUTRICIÓN

## PROGRAMA DE ASIGNATURA

### ANTECEDENTES GENERALES

<b>NOMBRE DE LA ASIGNATURA</b>	INTERNADO
<b>CÓDIGO DE LA ASIGNATURA</b>	PR 952 NUA 1
<b>CARRERA</b>	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
<b>SEMESTRE</b>	IX – X SEMESTRE, AÑO 2024
<b>COORDINADOR RESPONSABLE</b>	KARLA VIVANCO CUEVAS
<b>EQUIPO DOCENTE</b>	JAVIERA LEIVA IRLANDA SAAVEDRA MARITZA MARIN BARBARA LOPEZ. MARCELA ZUÑIGA ROXANA YONG DANIELLA GAJARDO DANIELA CASTILLO
<b>ÁREA DE LA ASIGNATURA</b>	PROFESIONAL
<b>RÉGIMEN DE ESTUDIO</b>	SEMESTRAL
<b>ASIGNATURAS PREVIAS</b>	TODAS LAS CORRESPONDIENTES A LA MALLA CURRICULAR
<b>FECHA DE INICIO</b>	MARZO 2024
<b>FECHA DE TÉRMINO</b>	DICIEMBRE 2024



## DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

El internado es una actividad curricular, requisito de la carrera de Nutrición y Dietética. Se encuentra inserto en el IX y X semestre del plan de estudio. Corresponde a una actividad curricular integradora de los conocimientos y destrezas adquiridas a través de todas las actividades realizadas durante los ocho semestres de estudio.

El estudiante en su calidad de Interno, se integra a las instituciones intrahospitalarias y extrahospitalarias, donde desarrollará las actividades propias del Nutricionista en el área Colectiva, Clínica y Comunitaria que le corresponda desempeñar según el centro formador al que será asignado. Según el área en que se desempeñe, deberá mostrar los conocimientos, habilidades y destrezas para cumplir en forma autónoma con el perfil del profesional Nutricionista egresado de la Universidad de Antofagasta.

### OBJETIVO GENERAL

Desempeñarse en forma autónoma en su calidad de interno de la Carrera de nutrición y Dietética, aplicando los conocimientos, habilidades y destrezas en servicios de baja, mediana y alta complejidad, en el campo profesional en diferentes áreas del quehacer del Nutricionista.

### OBJETIVOS ESPECIFICOS

1. Demostrar dominio en el manejo de habilidades blandas

<b>ACTITUDINALES</b>	<p><b>-Presentación personal:</b> uniforme de carrera (foto adjunta) – bien presentado (rúbrica)</p> <p><b>-Aspectos actitudinal a considerar:</b></p> <p><b>a) Proactividad:</b> asume pleno control de su conducta de modo activo, toma iniciativa en el desarrollo de acciones creativas para generar mejoras Dominio de emociones.</p> <p><b>b) Adaptabilidad</b> Flexibilidad: Capacidad para ajustarse a las condiciones cambiantes del medio. Solución de problemas: Saber ver, juzgar y actuar ante las distintas situaciones.</p> <p><b>c) Manejo del estrés</b> Tolerancia. Capacidad de sufrir y aceptar situaciones imprevistas sin venirse abajo. Control de impulsos. Habilidad de resistir o retardar un impulso.</p>
----------------------	--



	<b>d) Asertividad.</b> Habilidad para expresarse y defender los propios derechos, desde la óptica de los demás y procurando no hacer daño
--	---

2. Demostrar conocimientos, habilidades y destrezas específicas según área de desempeño.

Cada estudiante se debe desempeñar en 2 de las 3 áreas relevantes del quehacer del Nutricionista, estas son:

1. Área Alimentación Colectiva
2. Área Nutrición Humana (Nutrición Clínica)
3. Área Nutrición Humana (Nutrición Comunitaria)

Debiendo cumplir 8 semanas de internado en cada área, ajustándose al sistema de turnos de cada Centro Formador.

#### **En relación a las semanas y progresión del Internado:**

Semana 1:

Al inicio se cuenta con 1 semana de orientación, inducción y/o adaptación del sistema de trabajo de cada Centro Formador.

Semana 2:

Incorporación a las actividades propias del Nutricionista según área de desempeño, considerando proporcionar apoyo al servicio y demostrar proactividad en su quehacer.

Semana 3 a 5:

Desempeño eficiente en el servicio en cuestión logrando en la semana 5 autonomía y seguridad frente al trabajo realizado. Se solicita 1era evaluación a tutor (semana 4).

Semana 6 a 8:

Independencia en el trabajo realizado, existe la capacidad de tomar la responsabilidad del servicio sin contratiempos. En la última semana se solicita la evaluación al tutor.



**Áreas Disciplinarias de Internado:**

**a. Área de Nutrición Humana**

**Salud Comunitaria**

**Definición:**

El internado de la Carrera de Nutrición y Dietética, aplicarán los conocimientos adquiridos en el área de salud pública y comunitaria, con un enfoque en atención primaria centrado en la salud individual, familiar y comunitaria. Para ello concurrirán a los centros de salud ambulatorios y comunitarios de centros formadores que la Universidad de Antofagasta tiene en convenio docente asistencial.

En este ámbito deberá desarrollar las siguientes actividades:

<p><b>ASISTENCIAL</b> En los programas: embarazada, infantil, adolescente, adulto, adulto mayor y cardiovascular.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Anamnesis clínica y social</li> <li>• Anamnesis alimentaria</li> <li>• Antropometría</li> <li>• Examen físico</li> <li>• Diagnóstico Nutricional Integrado</li> <li>• Requerimientos nutricionales</li> <li>• Evaluación de la dieta</li> <li>• Prescripción dietética y registro</li> </ul>
<p><b>EDUCACION</b> Talleres educativos, charlas educacionales grupales en los distintos programas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ejecución</li> <li>• Evaluación (estadísticas, etc.)</li> <li>• Difusión</li> </ul>
<p><b>PROGRAMAS DE ALIMENTACION COMPLEMENTARIA</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Programación</li> <li>• Administración</li> <li>• Supervisión</li> <li>• Manejo</li> <li>• Estadística</li> <li>• Evaluación</li> </ul>



## Nutrición Clínica

### Definición:

El interno de la carrera de Nutrición y Dietética deberá aplicar los conocimientos adquiridos durante la carrera en el área clínica, en establecimientos hospitalarios que sean parte de los centros formadores con que la Universidad de Antofagasta tiene convenio docente asistencial.

En este ámbito deberá desarrollar las siguientes actividades:

<b>ASISTENCIALES</b>	<p><b>- Visita clínica:</b> Revisión de fichas de pacientes-entrevista a pacientes. Coordinación con equipo multidisciplinario. Registro de datos de paciente y dietoterapia.</p> <p><b>-Asistencia Nutricional</b> Manejo de la fisiopatología. Evaluación nutricional objetiva: Antropometría – diagnóstico nutricional. Cálculo de requerimientos nutricionales (Guía ACHINUMET). Cálculo de balances (hídrico calórico-proteicos). Seguimiento de peso. Manejo de parámetros bioquímicos.</p> <p><b>-Dietoterapia</b> Manejo de dietas especiales: diabético, hiposódico, celíaco, hipocalórico, hipopurínico, enterales. Regímenes básicos: líquido, , blando sin residuos, liviano, rico en fibra. Cambio de consistencia: licuado, papilla. Preparación para procedimientos o pabellón. Educación y entrega de pautas de regímenes al alta.</p>
<b>ADMINISTRATIVAS</b>	<p><b>-Realizar registros:</b> Pedidos regímenes a UCA. Hoja reparto dietético. Estadística de raciones (Almuerzos y cenas) por grupo etario y regímenes en pediatría.</p> <p><b>- Programación turno personal del servicio</b> <b>-Supervisión personal de turno</b></p>
<b>CAPACITACIÓN</b>	<p><b>-Capacitación personal</b> <b>-Talleres charlas requeridas</b></p>

### b. Área de Alimentación Colectiva



**Descripción:**

El interno de la Carrera de Nutrición y Dietética deberá desarrollar actividades de administración y gestión de un Servicios de alimentación colectiva de Hospitales, mineras u otra institución que posean centrales de alimentación que sean parte de los centros formadores que la Universidad de Antofagasta tiene en convenio docente asistencial.

En este ámbito deberá desarrollar las siguientes actividades:

<b>ADMINISTRATIVAS</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Planificar minutas de alimentación, considerando estructuras básicas y frecuencia semanal de alimentos que estén normados y presupuesto del servicio.</li> <li>2. Elaborar cálculos de ingredientes de las minutas, considerando el porcentaje de pérdida de los alimentos y disponibilidad de ellos.</li> <li>3. Controlar el cumplimiento de normas y reglamentos de almacenamiento de materias primas y supervisar la correcta conservación de alimentos.</li> <li>6. Colaborar en el control de salida y manejos de niveles de stock de insumos.</li> <li>7. Controlar aprovechamiento óptimo de la materia prima.</li> <li>8. Supervisar higiene y orden de bodegas y cámaras de congelación y refrigeración.</li> <li>9. Controlar ingreso y egresos de materias primas</li> <li>10. Elaborar pedidos de materias primas y abastecimiento según stock de productos.</li> <li>11. Colaborar en la organización del personal de producción, manejo del personal, planificación de rotativa de turnos.</li> <li>12. Controlar cumplimiento de programas de mantención de instalación y equipos.</li> <li>13. Confeccionar estadísticas de raciones entregadas.</li> <li>14. Estudiar la aceptabilidad del consumo.</li> <li>15. Evaluación organoléptica de los platos a entregar en cada servicio (degustación).</li> </ol>
<b>SUPERVISIÓN</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Supervisar el proceso productivo y durante la entrega del servicio al comensal, según el sistema existente en cada institución (gramajes por porción de alimento, calidad de materias primas, check list, toma de temperaturas de equipos y alimentos, toma de muestras, etc.).</li> <li>2. Supervisar la calidad, el porcionamiento, la presentación y la rapidez de entrega de los productos culinarios.</li> <li>3. Supervisar el cumplimiento de los procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (higiene y lavado, aseo terminal, concurrentes si no existen debe implementarlos)</li> <li>4. Control del portador sano y de los exámenes de laboratorio de aquellos que ingresan y planificar los controles.</li> <li>5. Supervisión del cumplimiento de las medidas higiénicas estándares,</li> </ol>



	buenas prácticas de higiene (uso de mecanismos de barrera, lavado de manos, etc.).
<b>CAPACITACIÓN</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Educar en forma continua al personal de alimentación a cargo.</li> <li>2. Realizar acciones educativas al personal y/o usuario.</li> <li>3. Realizar programa de limpieza y desinfección en establecimiento.</li> <li>4. Realizar procedimiento de lavado de utensilios, lavado de manos</li> <li>5. Realizar programa de higiene</li> </ol>

**Al inicio del semestre se deberá aprobar la Prueba Habilitante, la cual tendrá como finalidad consolidar los conocimientos previos al internado. Es requisito aprobar esta actividad para acceder al Internado.**

#### UNIDADES DE APRENDIZAJE

1. Trabajando en forma autónoma, deberá aplicar los conocimientos obtenidos durante el periodo de estudio, demostrando sus habilidades y competencias adquiridas en el proceso de aprendizaje.
2. Pondrán a prueba su capacidad de interactuar con personal de diferentes áreas de la salud, resolviendo problemas, realizando gestión, canalizando la resolución de problemas.

#### EXIGENCIAS DE LA ASIGNATURA

##### **ECOEN:**

Para iniciar el internado, el estudiante debe aprobar la actividad ECOEN.(EXCLUYENTE PARA INGRESAR A INTERNADO)

Esta actividad se desarrollará al inicio del 1er internado y la nota corresponde solo al primer internado, por lo cuál para el segundo internado la ponderación del centro formador aumenta su porcentaje.

##### **Internado:**

El estudiante se debe presentar a la práctica, **con el uniforme normado por la carrera con su respectiva identificación (tarjeta de identificación universitaria)**, con el pelo tomado, sin accesorios llamativos y a la vista (piercing, tatuajes, aros colgantes, collares, pulseras, etc.), uñas cortas, sin esmalte.

La asistencia es de un 100% al internado.



En caso de enfermedad que imposibilite la realización del internado se deberá reprogramar, solo si es factible; debiendo realizar la justificación según lo establecido por RGE.

## EVALUACIÓN INTERNADO

La evaluación del internado será realizada por medio de Pautas de Evaluación.

1. Evaluación Nutricionista Centro Formador - Tutor:  
Evaluación por medio de pauta de evaluación, la cual deberá ser realizada en fecha estipulada (cuarta y última semana).
2. Evaluación Nutricionista Docente UA:  
Informe final, según pauta establecida, la nota debe ser 4.0, **si es inferior será reprobatorio.**

La exigencia de la asignatura es de un 70% para la nota mínima 4.0.

Las actividades relacionadas con: Demostrar conocimientos, habilidades y destrezas específicas según área de desempeño deberá aprobarse en forma separada y será exigencia de aprobación con nota mínima 4,0.

Es requisito para la aprobación de la asignatura presentar el Informe Práctica y obtener nota 4.0. La no presentación de este significa la reprobación de la asignatura.

## NOTA FINAL DEL INTERNADO

La nota final será obtenida:

- **ECOEN 10%**
  - Es obligatorio aprobar esta actividad académica para iniciar el internado profesional.
- **Internado: 90%**  
Cada alumno deberá realizar 1 rotativa por semestre
- Para obtener la nota final de cada rotativa se contempla la siguiente ponderación:
  - **Evaluación Docente Centro de Práctica (Primer internado) 80%**
  - **Evaluación Nutricionista UA, Informe práctica 20%**



## Bibliografía

### BIBLIOGRAFÍA BASICA

TITULO	AUTOR	EDICION	EDITORIAÑ	AÑO	PAIS	CODIGO	UNIDADES DISPONIBLES
Tratado de Nutrición	Gil, Ángel	2da	Panamericana	2010	España	613.2 GIL	10
Alimentación y Nutrición	Mataix Verdú, José	1ra	Océano/Ergón	2009	España	613.2 MAT 2009	4
Dietoterapia de Krause	Mahans; Escopt	10ma	Mediterraneo	2009	ESTADOS UNIDOS	612.2 MAH	4

### BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

1. Norma Técnica de Servicios de Alimentación.  
<http://www.nutricionistasdechile.com/alimentacin-colectiva>
2. Norma Técnica SEDILE-CEFE.
3. Norma Técnica para la supervisión de niñas y niños 0-9 años APS.
4. Guías alimentación 0-18 años 2015.
5. Guia ACHINUMET

