



PROGRAMA DE ASIGNATURA
AÑO 2025

ANTECEDENTES GENERALES

Carrera	Nutrición y Dietética			
Nombre de la asignatura	INNOVACIÓN Y EMPRENDIMIENTO			
Código de la asignatura	NUAN76			
Año/Semestre	Cuarto año / 7° semestre			
Coordinador Académico	María José Larrazábal Fuentes			
Área de formación	Profesional			
Créditos SCT	4			
Horas de dedicación	Actividad presencial 2	Horas presenciales 2	Trabajo autónomo. 4	Horas cronológicas 1,5
Horas T y P (si corresponde)	2TP			
Fecha de inicio	7 ABRIL 2025			
Fecha de término	11 AGOSTO 2025			

DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

Asignatura obligatoria, de formación profesional, y de carácter teórico-práctico. Tiene por finalidad generar habilidades para la creación de emprendimiento con énfasis en la innovación.

COMPETENCIAS QUE CONTRIBUYE A DESARROLLAR LA ASIGNATURA

Competencia:

4.3. Desarrolla proyectos de innovación y emprendimiento sustentables asociados a rubro alimentario-nutricional.

Competencia Genérica:

5.2. Desarrollo Sostenible: Genera respuestas apropiadas ante los desafíos que impone el desarrollo sostenible del entorno, a fin de generar una mejor calidad de vida para la población.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

4.3.2.2. Identifica el nivel de desarrollo de las competencias personales para el emprendimiento.

4.3.2.1. Detecta oportunidades y/o problemáticas existentes en el entorno, respecto de alimentación y nutrición.

5.2.2.1. Propone una solución innovadora y fuentes de financiamiento aplicable para su ejecución identificando en ésta las dimensiones sociales y ambientales del desarrollo sostenible.

UNIDADES DE APRENDIZAJE

UNIDAD 1. Competencias personales emprendimiento

Emprendimiento

Neurociencia y bienestar

Herramientas de desarrollo personal para el emprendimiento

Unidad 2. Identificación de problemas u oportunidades

Design thinking

Comunicación efectiva

Unidad 3. Propuestas de innovación sostenible en alimentos y nutrición

Innovación

Sostenibilidad

Fuentes de financiamiento

Modelo de negocios, Canvas

ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN

	Estrategia didáctica	Procedimientos de evaluación
R.A.1 20%	Clase expositiva Trabajo individual en sala y autónomo Uso de Tics (Menti, padlet, forms u otro)	Autoevaluación (10%; Individual) Reflexión por sesión (10%, individual) Entrega de producto de trabajo (80%; individual)
RA2 35%	Clase expositiva Trabajo en equipo en sala y autónomo Uso de Tics (Menti, padlet, forms u otro)	Co-evaluación (15%; Individual) Elaboración de bitácora (Padlet) (10%; Grupal) Presentación de Pitch 3 min (75%; Grupal)
R.A.3 45%	Clase expositiva	Co-evaluación (15%;Individual)

	Trabajo en equipo en sala y autónomo Uso de Tics (Menti, padlet, forms u otro)	Elaboración de bitácora (Padlet) (10%, grupal) Presentación y defensa de Poster (canvas) (75%, grupal)
--	---	---

EXIGENCIAS DE LA ASIGNATURA

IV. EQUIPO DE TRABAJO

Janetti Signorelli Sentis (bioquímica)

María José Larrazábal Fuentes (Ing. En alimentos)