

PROGRAMA Y PLANIFICACIÓN DE CURSO
Primer Semestre Académico 2023

I. Actividad Curricular y Carga Horaria

Nombre del curso			
<i>Nutrición Clínica</i>			
Escuela	Carrera (s)	Código	
Salud	Medicina	MED5301-1	
Semestre	Tipo de actividad curricular		
<i>Noveno</i>	<i>Obligatorio</i>		
Prerrequisitos		Correquisitos	
<i>Semestre 6 completo</i>		<i>Un curso se denomina correquisito cuando el/la estudiante debe realizarlo simultáneamente al presente curso.</i>	
Créditos SCT	Total horas semestrales	Horas Directas semestrales	Horas Indirectas semestrales
<i>2</i>	<i>60</i>	<i>40</i>	<i>20</i>

Ámbito	
<i>Profesional - preclínico</i>	
Competencias a las que tributa el curso	Subcompetencias
<i>4.1. Comprende los fundamentos de la nutrición clínica , incluyendo principios de fisiología y fisiopatología de la nutrición humana.</i>	<i>4.1.1 Identifica las base fisiológicas de la nutrición clínica</i> <i>4.1.2 Reconoce las características de la microbiota intestinal</i> <i>4.1.3 Relaciona los principios de la nutrición clínica con alimentación y salud integral</i>
<i>4.2. Contribuye a fomentar buenas condiciones de salud a través de diseñar, planificar, ejecutar y evaluar acciones de promoción y de prevención de salud en base a los conocimientos integrales de nutrición y su impacto en la salud.</i>	<i>4.2.1. Adquiere herramientas de Educación para personas, familia y comunidad acerca de acciones individuales y colectivas, dirigidas a proteger o reducir factores o condiciones que directa o indirectamente ponen en riesgo la salud vinculados con un estado nutricional saludable</i>

<p><i>4.3. Plantea hipótesis diagnósticas fundamentadas de patologías que, por su prevalencia o gravedad, debe resolver como médico general, así como posibles diagnósticos diferenciales complejos, que requieran su derivación para estudio y resolución por especialistas o centros de mayor complejidad</i></p>	<p><i>4.3.1. Identifica y diferencia las características morfológicas, fisiológicas y psicológicas normales, propias de cada etapa del ciclo vital: infancia, adultez y embarazo-lactancia</i></p> <p><i>4.3.2. Relaciona la evidencia científica nutricional sobre macronutrientes, micronutrientes, requerimientos energéticos y densidad energética en el desarrollo del contexto clínico</i></p> <p><i>4.3.3. identifica las características nutricionales diferenciales en enfermedades crónicas prevalentes : hipertensión arterial, diabetes mellitus , enfermedades metabólicas</i></p>
<p><i>4.4. Diseña e indica plan de tratamiento para personas con patologías prevalentes, que como médico general debe resolver acorde a estándares establecidos.</i></p>	<p><i>4.4.1. Indica esquemas de tratamiento nutricional , concordantes con los diagnósticos realizados , centrado en la persona y en una atención humanizada</i></p>

Propósito general del curso	
<p><i>1. Conocer los principios básicos de la nutrición clínica</i></p> <p><i>2. Adquirir las habilidades clínicas que permitan valorar el estado nutricional y la dieta adecuada a diferentes situaciones fisiológicas o patológicas.</i></p> <p><i>3. Reconocer, diagnosticar, prevenir y orientar el manejo de las principales patologías de la nutrición.</i></p> <p><i>4. Conocer los principios básicos y generales de la nutrición equilibrada y dietoterapia.</i></p>	
Resultados de Aprendizaje (RA)	

RA 1 Identifica los conceptos básicos de nutrición que influyen en el funcionamiento fisiológico de un organismo, con la finalidad de aplicarlos durante el desarrollo de la asignatura para lograr el abordaje clínico integral.

RA 2 Distingue aspectos relevantes de la evaluación nutricional integral con enfoque centrado en la persona y el desarrollo de una nutrición como un hábito saludable con enfoque preventivo

RA 3 Selecciona los pacientes de interés o riesgo nutricional a través del estudio de casos, con el fin de contribuir en una intervención alimentario nutricional en un servicio clínico determinado.

II. Antecedentes generales del semestre en curso.

N° Total de Semanas del Curso	Horario / Bloque horario	Horas Semanales	Horas Directas semanales	Horas Indirectas semanales
7	<i>Cátedra: Jueves 14:30 a 19:30h</i>	8,5	4,5	4
Profesor/a Encargado/a de Curso (PEC)			Profesor /a Coordinador/a	
<i>Dra. Francisca Soto-Aguilar</i>			<i>Nut. Victoria Orellana</i>	
Profesor/a Participante		Profesor/a Invitado	Ayudante Docente	
<i>Dra. Marina Gainza-Lein</i>		<i>Docente que asiste sólo a una clase o conferencia específica</i>	<i>Estudiante de pregrado que apoya en ciertas</i>	

III. Unidades, Contenidos y Actividades

Número de la Unidad	Resultado de Aprendizaje al que contribuye la Unidad	Nombre de la Unidad	Duración en semanas
1	RA 1	Unidad 1: introducción a la nutrición clínica en medicina	1 semana

2	RA 2	Unidad 2: Introducción a la medicina de los nutrientes :	4 semanas
3	RA 3	Unidad 3: Nutrición clínica integral	3 semanas
Contenidos		Indicadores de logro	

<p>Unidad 1: introducción a la Nutrición Clínica en Medicina</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Definición de conceptos básicos. 2. Epidemiología nutricional 3. Alimentación y medioambiente <p>2. Medicina basada en evidencia: lectura e interpretación adecuada de estudios clínicos en nutrición en salud humana</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Estimación de requerimientos energético-proteicos, componentes del gasto energético, densidad calórica. <p>.</p>	<p>Unidad 1: Conceptos claves de nutrición.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Define conceptos básicos relacionados con nutrición. 2. Identifica el impacto de la alimentación humana y el medioambiente y el rol del médico/a en él 3. Identifica las características de los estudios clínicos en nutrición e interpreta adecuadamente estos para su aplicación clínica 4. Identifica los componentes del gasto energético. 5. Define el concepto de microbiota intestinal 6. Relaciona la nutrición clínica a los conceptos de alimentación y salud.
--	---

Unidad 2: Introducción a la medicina de los nutrientes :

1. Macronutrientes
2. Micronutrientes

Unidad 2:

1. Identifica los macronutrientes, sus fuentes alimentarias, sus tipos y sus características, requerimientos y funciones en el organismo
2. Identifica los micronutrientes potencialmente críticos, sus fuentes alimentarias y sus características, requerimientos y funciones en el organismo

Unidad 3: Nutrición clínica integral

1. Rol de la nutrición y alimentación en condiciones fisiológicas y fisiopatológicas.
2. Enfermedades crónicas no transmisibles y su abordaje nutricional
3. Integración de aspectos clínicos y alimentario nutricionales relevantes para el abordaje integral de un paciente.

Unidad 3:

1. Identifica rol de la nutrición y alimentación en diferentes etapas del ciclo vital.
2. Identifica rol de la nutrición y alimentación en situaciones patológicas frecuentes.
3. Selecciona pacientes de interés y/o riesgo nutricional.
4. Genera propuesta de intervención integral médica – nutricional en pacientes de riesgo y/o interés nutricional.

IV. Metodologías, Evaluaciones y Requisitos de Aprobación

Metodologías y Recursos de Enseñanza - Aprendizaje	Evaluaciones del Curso y Requisitos de Aprobación
<p>Sesiones Presenciales y virtuales sincrónicas-asincrónicas: durante el desarrollo de la asignatura las y los estudiantes contarán con clases expositivas presenciales y mediante plataforma virtual.</p> <p>Videos asincrónicos de Talleres de medicina culinaria para estudio y profundización de los contenidos.</p> <p>Actividades de integración (trabajo práctico): actividades grupales</p>	<p>Certamen: Durante el semestre se aplicarán 2 pruebas de evaluación de carácter acumulativo, el cual podrá incluir una combinación de preguntas de selección múltiple, verdadero o falso y desarrollo corto.</p> <p>Trabajo práctico: Al final de la asignatura, los/as estudiantes deben entregar un trabajo en grupos de 3-4 alumnos/as que consiste en un video corto (<5 mins) dirigido a la población general o pacientes, con recomendaciones relevantes y prácticas de nutrición saludable.</p>

<p>destinadas a que las y los estudiantes integren contenidos teóricos a través del análisis de situaciones y desarrollo de casos clínicos en clases y de la entrega del trabajo práctico final.</p> <p>Lecturas de profundización: recursos de lectura y análisis que serán enviados para la profundización de contenidos. Análisis de documentos. Se deberá utilizar el tiempo de trabajo autónomo para estas lecturas.</p>	<p><u>Ponderaciones:</u></p> <p>Certamen (C): 30% cada certamen (2 certámenes acumulativos)</p> <p>Trabajo práctico: 40%</p> <p>asistencia de 70% para poder cumplir con los requerimientos de la asignatura</p> <p>Asignatura sin examen</p> <p>La nota obtenida por las ponderaciones de las diferentes actividades sumativas corresponderá a la nota final del curso debido a que no considera instancia de examen. El cálculo de la nota final (NF) se obtiene de la siguiente manera:</p> <p>C1 (30% Del certamen 1)</p> <p>C2(30% de la nota correspondiente al certamen 2)</p> <p>TRABAJO (40% de la nota)</p> <p><u>Para aprobar este curso se requiere nota final mayor a 4,0.</u></p>
	<p>Las inasistencias a evaluaciones se deben justificar según lo expresado en el Artículo N°26 del Reglamento general de Estudios de Pregrado.</p>

V. Bibliografía

Bibliografía Fundamental-Obligatoria
<ul style="list-style-type: none">● GIL, A. Tratado de Nutrición. Madrid: Panamericana, 2010.● GARROW, J. S.; JAMES, W. P. T.; RALPH, A. Human Nutrition and Dietetics. Londres: Churchill Livingstone, 2000.● GIBNEY, M. J.; VORSTER, H. H.; KOK, F. J. Introducción a la nutrición humana. Zaragoza: Acribia, 2004.
Bibliografía Complementaria
CORNEJO, V.; CRUCHET, S. Nutrición en el ciclo vital. Editorial Mediterráneo Ltda, 2014.

VI. Calendarización de actividades semana a semana

Semana 1 del 12 de mayo al 19 de mayo	Estructura y lineamientos de la asignatura Introducción a la nutrición Microbiota intestinal, alimentación y salud humana	Semana 1 NUTRICION CLÍNICA	5 horas (Modalidad: online)	Docente a cargo: Dra. Marina Gainza Lein Modalidad: Online
--	--	---	--	---

<p>Semana 2 <i>del 26 de mayo</i></p>	<p>III: Nutrientes Etiología y evidencia científica en nutrición Macronutrientes y energía Clase de Medicina Culinaria</p>	<p>NA 2 NUTRICIÓN CLINICA</p>	<p>horas de clase teórica Modalidad: presencial) de medicina culinaria (práctica)</p>	<p>Docente a cargo: Dra. Francisca Soto-Aguilar B. nte a cargo: Nut. Victoria Orellana</p>
<p>Semana 3 <i>del 30 de mayo al 02 de junio</i></p>	<p>VI: Macronutrientes Clase de Medicina Culinaria</p>	<p>SEMANA 3</p>	<p>horas de clase teórica Modalidad: presencial) de medicina culinaria (práctica)</p>	<p>Docente a cargo: Dra. Francisca Soto-Aguilar B. nte a cargo: Nut. Victoria Orellana</p>
<p>Semana 4 <i>del 09 de junio</i></p>	<p>Micro nutrientes (Hierro, Zinc, Vitamina D, Vitamina B12) Fibra y otros fitonutrientes Casos clínicos Clase de Medicina Culinaria</p>	<p>SEMANA 4</p>	<p>horas de clase teórica Modalidad: presencial) de medicina culinaria (práctica)</p>	<p>Docente a cargo: Dra. Francisca Soto-Aguilar B. nte a cargo: Nut. Victoria Orellana</p>

<p>Semana 5 <i>del 10 al 16 de junio</i></p>	<p>Evaluación 1 (escrita)</p> <p>Nutrición en enfermedad cardiovascular y dislipidemias</p> <p>clase de Medicina Culinaria</p>	<p>SEMANA 5</p>	<p>hora y media para evaluación escrita</p> <p>hora y media para clase teórica (modalidad: presencial)</p> <p>horas de medicina culinaria (práctica)</p>	<p>Evaluación 1 (escrita). 30% nota final</p> <p>Docente a cargo: Dra. Francisca Soto-Aguilar B.</p> <p>Docente a cargo: Nut. Victoria Orellana</p>
<p>Semana 6 <i>del 17 al 23 de junio</i></p> <p><i>del 21 de junio feriado</i></p>	<p>Nutrición en diabetes y otras enfermedades metabólicas</p> <p>clase de Medicina Culinaria</p>	<p>SEMANA 6 NUTRICIÓN CLÍNICA</p>	<p>horas de clase teórica (modalidad: presencial)</p> <p>horas de medicina culinaria (práctica)</p>	<p>Docente a cargo: Dra. Francisca Soto-Aguilar B.</p> <p>Docente a cargo: Nut. Victoria Orellana</p>
<p>Semana 7 <i>del 24 al 30 de junio</i></p> <p><i>del 26 de junio feriado</i></p>	<p>Nutrición en etapas especiales: embarazo y lactancia, infancia, deporte</p> <p>Casos clínicos</p> <p>de evaluación práctica (video)</p> <p>clase de Medicina Culinaria</p>	<p>SEMANA 7 NUTRICIÓN CLÍNICA</p>	<p>horas de clase teórica (modalidad: presencial)</p> <p>horas de medicina culinaria (práctica)</p>	<p>trabajo práctico evaluado. 40% nota final</p> <p>Docente a cargo: Dra. Francisca Soto-Aguilar B.</p> <p>Docente a cargo: Nut. Victoria Orellana</p>

Semana 8 <i>del 07 de julio</i>	Evaluación 2 (escrita) Guías y posicionamientos de: llevando la nutrición a la práctica clínica	ANA 8 Y FINAL PRÁCTICA CLÍNICA	y media para evaluación escrita y media para clase teórica (modalidad: presencial)	Evaluación 2 (escrita). 30% nota final. Docente a cargo: Dra. Francisca Soto-Aguilar B.
---	---	---	---	--

*Se deben identificar las semanas (con fecha) de receso estudiantil

Elaborado por	Revisado por
Dra Francisca Soto - Aguilar Dra Francisca Avila	Dra. Francisca Avila
Fecha de entrega	Fecha de revisión
30 mayo 2023	30 mayo 2023