

## PROGRAMA Y PLANIFICACIÓN DE CURSO

### I. Actividad Curricular y Carga Horaria

<b>Nombre del curso</b>			
<i>Nutrición Clínica</i>			
<b>Escuela</b>	<b>Carrera (s)</b>	<b>Código</b>	
<b>Salud</b>	<b>Medicina</b>	<b>MED5301-1</b>	
<b>Semestre</b>	<b>Tipo de actividad curricular</b>		
<i>Noveno</i>	<i>Obligatorio</i>		
<b>Prerrequisitos</b>			
<i>Semestre 6 completo</i>			
<b>Créditos SCT</b>	<b>Total horas semestrales</b>	<b>Horas Directas semestrales</b>	<b>Horas Indirectas Semestrales</b>
2	60	40	20

<b>Ámbito</b>	
<i>Profesional – preclínico</i>	
<b>Competencias a las que tributa el curso</b>	<b>Subcompetencias</b>
<i>4.1. Evidencia conocimientos, habilidades y actitudes profesionales para asumir las responsabilidades que le competen respecto de la salud de las personas, familias y comunidades, considerando sus dimensiones biológicas, psicológicas, sociales, culturales y espirituales</i>	4.1.3 4.1.4
<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>	4.2.1 4.2.2
<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>	4.3.1. 4.3.2. 4.3.3 4.3.4 4.3.5 4.3.6
<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>	4.4.1 4.4.2 4.4.3 4.4.4 4.4.5

4.5. Contribuye activamente a optimizar el desarrollo de su profesión gestionando adecuadamente los recursos disponibles y generando proyectos de investigación	4.5.2 4.5.4 4.5.5 4.5.7
---	----------------------------------

<b>Propósito general del curso</b>
<i>En este espacio se integrarán tanto contenidos teóricos como el aprendizaje de diversas habilidades prácticas, que permitan al alumno obtener las capacidades clínicas suficientes para atender de forma integral el estado nutricional de la población y la repercusión sobre la salud humana, el propósito formativo es que el estudiante conozca los principios básicos de la nutrición humana, adquiera las habilidades clínicas que permitan valorar el estado nutricional y la dieta adecuada a diferentes situaciones fisiológicas o patológicas. reconozca, diagnostique , prevenga y oriente el manejo de las principales patologías de la nutrición y finalmente conozca los principios básicos y generales de la nutrición equilibrada y dietoterapia contribuyendo al perfil de egreso del estudiante de medicina UOH</i>
<b>RESULTADO DE APRENDIZAJE (RA)</b>
<i>RA 1 Identifica los conceptos básicos de nutrición que influyen en el funcionamiento fisiológico de un organismo para lograr el abordaje clínico integral.</i>
<i>RA 2 Distingue aspectos relevantes de la evaluación nutricional integral con enfoque centrado en la persona y el entorno, para el desarrollo de la alimentación como un hábito saludable con enfoque preventivo</i>
<i>RA 3 Plantea intervenciones nutricionales con el fin de contribuir en el bienestar, tratamiento, prevención de complicaciones y correcta recuperación de pacientes en distintas condiciones clínicas de prevalencia.</i>

## II. Antecedentes generales del semestre en curso.

<b>N° Total de Semanas del Curso</b>	<b>Horario / Bloque horario</b>	<b>Horas Semanales</b>	<b>Horas Directas semanales</b>	<b>Horas Indirectas semanales</b>
9	<i>Cátedra: Jueves 14:30 a 19:30h</i>	7	4,5	2,5
<b>Profesor/a Encargado/a de Curso (PEC)</b>			<b>Profesor /a Coordinador/a</b>	
<i>Dra. Francisca Soto Aguilar</i>				
<b>Profesor/a Participante</b>		<b>Profesor/a Invitado</b>		<b>Ayudante Docente</b>
				<i>Interna Camila Aranda Interno Felipe Barria</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><b>Unidad 1:</b> introducción a la Nutrición Clínica en Medicina</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Definición de conceptos básicos.</li> <li>Epidemiología nutricional</li> <li>Alimentación y medioambiente</li> </ol> <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"> <li>Estimación de requerimientos energético-proteicos, componentes del gasto energético, densidad calórica.</li> </ol>		<p><b>Unidad 1: Conceptos claves de nutrición.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Define conceptos básicos relacionados con nutrición.</li> <li>Identifica el impacto de la alimentación humana y el medioambiente y el rol del médico/a.</li> <li>Identifica las características de los estudios clínicos en nutrición e interpreta adecuadamente estos para su aplicación clínica</li> <li>Identifica los componentes del gasto energético.</li> <li>Define el concepto de microbiota intestinal</li> <li>Relaciona la nutrición clínica a los conceptos de alimentación y salud.</li> </ol>	
<p><b>Unidad 2:</b> Introducción a la medicina de los nutrientes :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Macronutrientes</li> <li>Micronutrientes</li> </ol>		<p><b>Unidad 2:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Identifica los macronutrientes, sus fuentes alimentarias, sus tipos y sus características, requerimientos y funciones en el organismo</li> <li>Identifica los micronutrientes potencialmente críticos, sus fuentes alimentarias y sus características, requerimientos y funciones en el organismo</li> </ol>	
<p><b>Unidad 3:</b> Nutrición clínica integral</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Rol de la nutrición y alimentación en condiciones fisiológicas y fisiopatológicas.</li> <li>Enfermedades crónicas no transmisibles y su abordaje nutricional</li> <li>Integración de aspectos clínicos y alimentario nutricionales relevantes para el abordaje integral de un paciente.</li> </ol>		<p><b>Unidad 3:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Identifica rol de la nutrición y alimentación en diferentes etapas del ciclo vital.</li> <li>Identifica rol de la nutrición y alimentación en situaciones patológicas frecuentes.</li> <li>Selecciona pacientes de interés y/o riesgo nutricional.</li> <li>Propone una intervención integral médica – nutricional en pacientes de riesgo y/o interés nutricional.</li> </ol>	

#### IV. Metodologías, Evaluaciones y Requisitos de Aprobación

Metodologías y Recursos de Enseñanza - Aprendizaje	Evaluaciones del Curso y Requisitos de Aprobación
<p><b>Sesiones Presenciales</b> 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><b>Actividades de integración :</b> Quizes, contenidos entregados clase a clase 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><b>Lecturas de profundización:</b> 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><b>Certamen:</b> 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><b>Trabajo práctico:</b> 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 (&lt;5 mins) dirigido a la población general o pacientes, con recomendaciones relevantes y prácticas de nutrición saludable.</p> <p><b><u>Ponderaciones:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Certamen (C): 25% cada certamen, 2 certámenes acumulativos. Total 50% de la nota final</li> <li>-Trabajo práctico Caso Clínico 25%</li> <li>-Quizes acumulativos clase a clase: promedio 25%</li> </ul> <p>Asistencia de 100% para las actividades con evaluación. Solo se aceptarán justificaciones debidamente realizadas mediante DAE.</p> <p><b>Asignatura sin examen</b></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> <ul style="list-style-type: none"> <li>C1 (25% Del certamen 1)</li> <li>C2(25% de la nota correspondiente al certamen 2)</li> <li>TRABAJO (25% de la nota )</li> <li>Quizes (25% de la nota)</li> </ul> <p><u>Para aprobar este curso se requiere nota final mayor a 4,0, con el 60% de aprobación.</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**

- 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

<p><b>Inicio segundo bloque modular:</b></p> <p><b>Nutrición clínica</b></p> <p><b>Semana 11</b></p> <p><b>27 al 31 de mayo</b></p>	<p>Contenidos: Introducción a la Medicina del Estilo de Vida y a la Nutrición clínica en Medicina</p> <p>Metodología: Clase expositiva y quiz de aplicación</p>	4 hrs	1 hr	Quiz al término de la clase, sobre los contenidos abordados en esta clase
<p><b>Semana 12</b></p> <p><b>03 de junio al 07 de junio</b></p>	<p>Contenidos: Introducción a los nutrientes, macro y micronutrientes</p> <p>Metodología: Revisión de artículo científico por estudiantes, clase expositiva y quiz de aplicación</p>	5 hrs	0	<p>Presentación del artículo científico</p> <p>Quiz al término de la clase, sobre los contenidos abordados en esta clase</p>
<p><b>Semana 13</b></p> <p><b>10 de junio al 14 de julio</b></p>	<p>Contenidos: Fibra y enfermedades gastrointestinales</p> <p>Metodología: Revisión de artículo científico por estudiantes, clase expositiva y quiz de aplicación</p>	4 hrs	1 hr	<p>Presentación del artículo científico</p> <p>Quiz al término de la clase, sobre los contenidos abordados en esta clase</p>
<p><b>Semana 14</b></p> <p><b>17 de junio al 21 de junio</b></p> <p><b>21 de junio feriado</b></p>	Feriado ☹️			
<p><b>Semana 15</b></p> <p><b>24 de junio al 28 de junio</b></p>	<p>Prueba de mitad de asignatura</p> <p>Metodología: Prueba de alternativas</p>	2 hrs	3 hr	Prueba de todos los contenidos abordados

<p><b>Semana 16</b> <b>01 de julio al 05 de julio</b></p>	<p>Contenidos: nutrición en la enfermedad cardiovascular, diabetes mellitus y cáncer</p> <p>Metodología: Revisión de artículo científico por estudiantes, clase expositiva y quiz de aplicación</p>	<p>4 hrs</p>	<p>1 hr</p>	<p>Presentación del artículo científico</p> <p>Quiz al término de la clase, sobre los contenidos abordados en esta clase</p>
<p><b>Semana 17</b> <b>08 de julio al 12 de julio</b> <b>Evaluaciones finales</b></p>	<p>Contenidos: nutrición en cada etapa de la vida; nutrición basada en plantas y medioambiente</p> <p>Metodología: clase expositiva y quiz de aplicación</p>	<p>4 hrs</p>	<p>1 hr</p>	<p>Quiz al término de la clase, sobre los contenidos abordados en esta clase</p>
<p><b>Semana 18</b> <b>15 de julio al 19 de julio</b> <b>Martes 16 de julio feriado</b> <b>Cierre de asignaturas</b></p>	<p>Prueba de término de la asignatura</p> <p>Presentación de casos clínicos</p> <p>Metodología: prueba de alternativas y presentación oral por grupos de casos clínicos</p>	<p>3 hrs</p>	<p>2 hrs</p>	<p>Prueba de todos los contenidos abordados</p>
<p><b>Vacaciones Invierno 2023</b> <b>Estudiantes</b> <b>22 de julio al 03 de agosto</b></p>				

<p><b>Elaborado por</b></p>	<p><b>Revisado por</b></p>
<p>Dra Francisca Soto – Aguilar Dra Francisca Avila</p>	<p>Dra. Francisca Avila</p>
<p><b>Fecha de entrega</b></p>	<p><b>Fecha de revisión</b></p>
<p>Junio 2024</p>	

