

PROGRAMA DE CURSO

Nombre del curso (en castellano y en inglés)			
Nutrición Clínica / Clinical Nutrition			
Escuela	Carrera (s)		Código
Salud	Medicina		MED5301
Semestre	Tipo de actividad curricular		
8	Obligatorio		
Prerrequisitos		Correquisitos	
Semestre 6 completo		No tiene	
Créditos SCT	Total horas a la semana	Horas de cátedra, seminarios, laboratorio, etc.	Horas de trabajo no presencial a la semana
2 SCT	60 horas totales	12 horas de cátedra (1,5 horas/semana) 12 horas de taller (1,5 horas/semana)	4,5 horas/semana
Docente encargada del curso		Bárbara Silva Vega (barbara.silva@uoh.cl)	
Ámbito	Competencias a las que tributa el curso		Subcompetencias
Profesional	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. 4.2. Contribuye a fomentar buenas condiciones de salud a través de diseñar, planificar, ejecutar y evaluar acciones de promoción y de prevención para una comunidad a su cargo acorde a las necesidades diagnosticadas a nivel local o establecidas en las políticas públicas y por instituciones técnicas.		4.2.1. Educa a las 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. 4.3.1. Identifica y diferencia las características morfológicas, fisiológicas y psicológicas normales, propias de cada etapa del ciclo vital, detectando cuando estas se encuentran alteradas. 4.3.2. Efectúa anamnesis completa registrando la información en forma coherente con el motivo de consulta y considerando las diversas características de las personas según edad, discapacidades, gravedad, etc., así

	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 derivación para estudio y resolución por especialistas o centros de mayor complejidad. 4.4. Diseña e indica plan de tratamiento para personas con patologías prevalentes, que como médico general debe resolver acorde a estándares establecidos. 4.5. Contribuye activamente a optimizar el desarrollo de su profesión gestionando adecuadamente los recursos disponibles y generando proyectos de investigación disciplinaria con la finalidad de optimizar condiciones de salud de las personas, familias y comunidades.	como los aspectos éticos y en el contexto de atención en que esta se realiza. 4.3.3. Desarrolla un examen físico completo, en concordancia con la anamnesis obtenida, y las características particulares del examinado resguardando a la vez su pudor e intimidad y teniendo como finalidad buscar fundamento objetivo a sus hipótesis diagnósticas. 4.4.1. Indica esquemas de tratamiento no médico y médico, concordantes con los diagnósticos realizados, recursos disponibles y características particulares de la persona que atiende, considerando factores como edad, socioeconómicos, éticos, culturales, patologías asociadas, red de apoyo, familia y comunidad, etc. 4.5.2. Identifica aspectos críticos relacionados con la administración de recursos humanos, financieros y materiales con la finalidad de optimizarlos.
Propósito general del curso		
En este curso se revisarán temáticas básicas de la nutrición humana, con énfasis en la evaluación del estado nutricional para lograr identificar pacientes en riesgo nutricional con la finalidad de que el estudiante sea capaz de optimizar el abordaje clínico integral en el paciente. Se realizarán clases expositivas-participativas y talleres grupales para resolución de casos clínicos complementado con el trabajo autónomo para el asentamiento del aprendizaje de las siguientes temáticas: conceptos claves de nutrición, evaluación y tamizaje nutricional y abordaje multidisciplinario de pacientes con riesgo nutricional.		
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 en un paciente hospitalizado a través del estudio de casos, para así realizar una intervención clínica efectiva.

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.

Número	RA al que contribuye la Unidad	Nombre de la Unidad	Duración en semanas
1	RA 1	Unidad 1: Conceptos claves de nutrición.	3
2	RA 2	Unidad 2: Evaluación y tamizaje nutricional.	2
3	RA 3	Unidad 3: Abordaje multidisciplinario de pacientes con riesgo nutricional.	3
Contenidos		Indicadores de logro	
Unidad 1: Conceptos claves de nutrición. 1. ¿Qué es la nutrición? Definición de conceptos básicos. 2. Estimación de requerimientos energético-proteicos y componentes del gasto energético. 3. Energía, macro y micronutrientes. 4. Diferencias entre alimentación sana y dietoterapia.		Unidad 1: Conceptos claves de nutrición. 1. Define conceptos básicos relacionados con nutrición. 2. Identifica los componentes del gasto energético. 3. Reconoce las bases para estimación de requerimientos energético-proteicos. 4. Define conceptos de energía, macro y micronutrientes. 5. Distingue las principales diferencias entre dieta y dietoterapia.	
Unidad 2: Evaluación y tamizaje nutricional. 1. Evaluación nutricional subjetiva: herramientas de tamizaje. 2. Evaluación nutricional objetiva: parámetros antropométricos y bioquímicos.		Unidad 2: Evaluación y tamizaje nutricional. 1. Identifica componentes de la evaluación nutricional subjetiva. 2. Reconoce herramientas de tamizaje nutricional. 3. Identifica parámetros antropométricos para la evaluación nutricional objetiva. 4. Identifica parámetros bioquímicos para la evaluación nutricional objetiva.	
Unidad 3: Abordaje multidisciplinario de pacientes con riesgo nutricional. 1. Rol de la nutrición y alimentación en condiciones fisiológicas y fisiopatológicas. 2. Criterios de selección para pacientes de interés y/o riesgo nutricional. 3. Integración de aspectos clínicos y alimentario nutricionales relevantes para el abordaje integral de un paciente.		Unidad 3: Abordaje multidisciplinario de pacientes con riesgo nutricional. 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.	

Metodologías	Requisitos de Aprobación y Evaluaciones del Curso
Sesiones virtuales sincrónicas: durante el desarrollo de la asignatura las y los estudiantes contarán con clases expositivas y/o sesiones de retroalimentación mediante plataforma virtual; con el objetivo de revisar conceptos claves y orientar el estudio dirigido que debe realizarse en horas de trabajo no presencial. Video - clases asincrónicos: videos de presentación de diferentes contenidos de la asignatura. Actividades de integración (talleres grupales): actividades grupales destinadas a que las y los estudiantes integren contenidos teóricos a través del análisis de situaciones y desarrollo de casos clínicos. Lecturas de profundización: recursos de lectura y análisis que serán enviados para la profundización de contenidos. Análisis de documentos.	Certamen: Durante el semestre se aplicará 1 certamen de carácter acumulativo, el cual podrá incluir una combinación de preguntas de tipo desarrollo, verdadero o falso y selección múltiple. Talleres grupales: A lo largo del semestre, las y los estudiantes realizarán talleres grupales con el fin de potenciar el trabajo colaborativo y desarrollo de casos clínicos. Se realizará un primer taller de carácter formativo y posteriormente 5 con carácter sumativo. La nota final asociada a los talleres grupales, se obtendrá con un promedio simple entre las 5 notas. Controles de lecturas: Se realizarán dos controles de lectura de respuesta breve. Cada control estará asociado a un documento específico que será informado previamente. Los controles de lectura serán aplicados en sesiones virtuales sincrónicas. La nota final asociada a controles de lectura, se obtendrá con un promedio simple entre las 2 notas. Ponderaciones: Certamen (C): 30% (1 certamen acumulativo) Talleres grupales (T): 60% (5 talleres sumativos) Controles de lectura (CL): 10% (2 controles de lectura) Asignatura sin examen 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: $NF = (C \times 0,3) + ((T1 + T2 + T3 + T4 + T5)/5) \times 0,6 + ((CL1 + CL2)/2) \times 0,1$ <u>Para aprobar este curso se requiere nota final mayor a 4,0.</u>
Bibliografía Fundamental	
- 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.	
Fecha última revisión:	

Programa visado por: