



Universidad  
de O'Higgins

**VICERRECTORÍA ACADÉMICA**

UNIDAD DE INNOVACIÓN Y GESTIÓN CURRICULAR

## PROGRAMA DE ACTIVIDAD CURRICULAR

1) IDENTIFICACIÓN DE LA ACTIVIDAD CURRICULAR			
NOMBRE DE LA ACTIVIDAD CURRICULAR	NUTRICIÓN CLÍNICA		
UNIDAD ACADÉMICA	ESCUELA DE SALUD		
CARRERA	Medicina	TIPO DE ACTIVIDAD	Obligatoria
CÓDIGO	<b>MED5301</b>	SEMESTRE	9
CRÉDITOS SCT-Chile	2 sct	SEMANAS	9 semanas
TIEMPO DE DEDICACIÓN SEMANAL			
TIEMPO DE DEDICACIÓN TOTAL	TIEMPO DE DOCENCIA DIRECTA	TIEMPO DE TRABAJO AUTÓNOMO	
6,7	4,5	2,2	
REQUISITOS			
PRERREQUISITOS		CORREQUISITOS	
Semestre 6 completo		No tiene	

### • DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD CURRICULAR

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

Competencias y subcompetencias a la que tributa este curso

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

SC 4.1.3; 4.1.4



Universidad  
de O'Higgins

**VICERRECTORÍA ACADÉMICA**

UNIDAD DE INNOVACIÓN Y GESTIÓN CURRICULAR

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.

SC 4.2.1; 4.2.2

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

SC 4.3.1; 4.3.2; 4.3.3; 4.3.4; 4.3.5; 4.3.6

4.4. Diseña e indica plan de tratamiento para personas con patologías prevalentes, que como médico general debe resolver acorde a estándares establecidos

SC 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

SC 4.5.2; 4.5.4; 4.5.5; 4.5.7



Universidad  
de O'Higgins

**VICERRECTORÍA ACADÉMICA**

UNIDAD DE INNOVACIÓN Y GESTIÓN CURRICULAR

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE

RA 1 Identifica los conceptos básicos de nutrición que influyen en el funcionamiento fisiológico de un organismo para lograr el abordaje clínico integral.

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

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.



Universidad  
de O'Higgins

**VICERRECTORÍA ACADÉMICA**

UNIDAD DE INNOVACIÓN Y GESTIÓN CURRICULAR

#### UNIDADES DE APRENDIZAJE Y CONTENIDOS

Nombre de la Unidad de Aprendizaje: (copiar tabla de acuerdo a la cantidad de Unidades de aprendizaje que correspondan a la actividad curricular y en coherencia con la cantidad de SCT de la misma)

Unidad 1: introducción a la Nutrición Clínica en Medicina

1. Definición de conceptos básicos.
2. Epidemiología nutricional
3. Alimentación y medioambiente
4. Medicina basada en evidencia: lectura e interpretación adecuada de estudios clínicos en nutrición en salud humana
5. Estimación de requerimientos energético-proteicos, componentes del gasto energético, densidad calórica.

Unidad 2: Introducción a la medicina de los nutrientes :

1. Macronutrientes
2. Micronutrientes

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.

#### RECURSOS Y METODOLOGÍAS DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE

- Sesiones Presenciales durante el desarrollo de la asignatura las y los estudiantes contarán con clases expositivas presenciales y mediante plataforma virtual. Videos asincrónicos de Talleres de medicina culinaria para estudio y profundización de los contenidos.
- Actividades de integración : Quizzes, 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.
- 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.



Universidad  
de O'Higgins

**VICERRECTORÍA ACADÉMICA**

UNIDAD DE INNOVACIÓN Y GESTIÓN CURRICULAR

#### CONDICIONES DE EVALUACIÓN Y APROBACIÓN

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.

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.

Ponderaciones:

-Certamen (C): 25% cada certamen, 2 certámenes acumulativos. Total 50% de la nota final

-Trabajo práctico Caso Clínico 25% -Quizes acumulativos clase a clase: promedio 25%

Asistencia de 100% para las actividades con evaluación. Solo se aceptarán justificaciones debidamente realizadas mediante DAE.

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:

C1 (25% Del certamen 1)

C2(25% de la nota correspondiente al certamen 2)

TRABAJO (25% de la nota )

Quizes (25% de la nota)

Para aprobar este curso se requiere nota final mayor a 4,0, con el 60% de aprobación.

Las inasistencias a evaluaciones se deben justificar según lo expresado en el Artículo N°26 del Reglamento general de Estudios de Pregrado.



Universidad  
de O'Higgins

**VICERRECTORÍA ACADÉMICA**

UNIDAD DE INNOVACIÓN Y GESTIÓN CURRICULAR

BIBLIOGRAFÍA OBLIGATORIA	
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	TIPO DE RECURSO
• GIL, A. Tratado de Nutrición. Madrid: Panamericana, 2010.	FÍSICO
• GARROW, J. S.; JAMES, W. P. T.; RALPH, A. Human Nutrition and Dietetics. Londres: Churchill Livingstone, 2000	FÍSICO
• GIBNEY, M. J.; VORSTER, H. H.; KOK, F. J. Introducción a la nutrición humana. Zaragoza: Acribia, 2004.	FÍSICO

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA	
CORNEJO, V.; CRUCHET, S. Nutrición en el ciclo vital. Editorial Mediterráneo Ltda, 2014.	FÍSICO

RECURSOS WEB