

PROGRAMA Y PLANIFICACIÓN DE CURSO
Primer Semestre Académico 2022

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. Evidencia conocimientos, habilidades y actitudes profesionales para asumir las responsabilidades.</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 para una comunidad a su cargo acorde a las necesidades diagnosticadas a nivel local o establecidas en las políticas públicas y por instituciones técnicas.</i>	<i>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.</i>
<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>	<i>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.</i> <i>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 como los aspectos éticos y el contexto de atención en que esta se realiza.</i> <i>4.3.3. Desarrolla un examen físico completo, en concordancia con la anamnesis obtenida, y las</i>

	<i>características particulares del examinado resguardando a la vez su pudor e intimidad y teniendo como finalidad buscar fundamento objetivo a sus hipótesis diagnósticas</i>
<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>	<i>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.</i>
<i>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.</i>	<i>4.5.2. Identifica aspectos críticos relacionados con la administración de recursos humanos, financieros y materiales con la finalidad de optimizarlos.</i>
Propósito general del curso	
<ol style="list-style-type: none"> <i>1. Conocer los principios básicos de la nutrición humana.</i> <i>2. Adquirir las habilidades clínicas que permitan valorar el estado nutricional y la dieta adecuada a diferentes situaciones fisiológicas o patológicas.</i> <i>3. Reconocer, diagnosticar, prevenir y orientar el manejo de las principales patologías de la nutrición.</i> <i>4. Conocer los principios básicos y generales de la nutrición equilibrada y dietoterapia.</i> 	
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.

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 10:15 a 13:30 hrs Taller: Viernes 10:15 a 11:45 hrs</i>	8,5	4,5	4
Profesor/a Encargado/a de Curso (PEC)			Profesor /a Coordinador/a	
<i>Bárbara Silva Vega</i>			<i>Bárbara Silva Vega</i>	
Profesor/a Participante		Profesor/a Invitado		Ayudante Docente
<i>Paula Marín</i>		<i>Docente que asiste sólo a una clase o conferencia específica</i>		<i>Estudiante de pregrado que apoya en ciertas</i>

		<i>funciones a los docentes</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: Conceptos claves de nutrición.	
2	RA 2	Unidad 2: Evaluación y tamizaje nutricional.	
3	RA 3	Unidad 3: Abordaje multidisciplinario de pacientes con riesgo nutricional.	
Contenidos		Indicadores de logro	

<p>Unidad 1: Conceptos claves de nutrición.</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. 	<p>Unidad 1: Conceptos claves de nutrición.</p> <ol style="list-style-type: none"> 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.
<p>Unidad 2: Evaluación y tamizaje nutricional.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Evaluación nutricional subjetiva: herramientas de tamizaje. 2. Evaluación nutricional objetiva: parámetros antropométricos y bioquímicos. 	<p>Unidad 2: Evaluación y tamizaje nutricional.</p> <ol style="list-style-type: none"> 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.

<p>Unidad 3: Abordaje multidisciplinario de pacientes con riesgo nutricional.</p> <p>1. Rol de la nutrición y alimentación en condiciones fisiológicas y fisiopatológicas.</p> <p>2. Criterios de selección para pacientes de interés y/o riesgo nutricional.</p> <p>3. Integración de aspectos clínicos y alimentario nutricionales relevantes para el abordaje integral de un paciente.</p>	<p>Unidad 3: Abordaje multidisciplinario de pacientes con riesgo nutricional.</p> <p>1. Identifica rol de la nutrición y alimentación en diferentes etapas del ciclo vital.</p> <p>2. Identifica rol de la nutrición y alimentación en situaciones patológicas frecuentes.</p> <p>3. Selecciona pacientes de interés y/o riesgo nutricional.</p> <p>4. Genera propuesta de intervención integral médica – nutricional en pacientes de riesgo y/o interés nutricional.</p>
--	--

IV. Metodologías, Evaluaciones y Requisitos de Aprobación

Metodologías y Recursos de Enseñanza - Aprendizaje	Evaluaciones del Curso y Requisitos de Aprobación
<p>Sesiones virtuales sincrónicas: durante el desarrollo de la asignatura las y los estudiantes contarán con clases expositivas mediante plataforma virtual; con el objetivo de revisar conceptos claves y orientar el estudio dirigido que debe realizarse en horas de trabajo no presencial.</p> <p>Actividades de integración (talleres grupales): actividades grupales</p>	<p>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.</p> <p>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, posteriormente 4 con carácter sumativo y el último de carácter formativo. La nota</p>

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. Se deberá utilizar el tiempo de trabajo autónomo para estas lecturas.

final asociada a los talleres grupales, se obtendrá con un promedio simple entre las 4 notas.

El instrumento que se utilizará será la resolución de casos clínicos grupales y controles de lectura de documentos.

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% (4 talleres sumativos 15% cada uno)

Controles de lectura (CL): 10% (2 controles de lectura, 5 % cada uno)

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:

$$NF = (C \times 0,3) + ((T1 + T2 + T3 + T4 + T5)/5) \times 0,6 + ((CL1 + CL2)/2) \times 0,1$$

	<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

UNIDAD: Unidad 1: Conceptos claves de nutrición.				
Semana / Fecha*	Contenidos y Metodología	Actividades de enseñanza y aprendizaje		Actividades de evaluación diagnóstica, formativa y/o sumativa
		Tiempo directo en hrs	Tiempo indirecto en hrs (trabajo autónomo del o la estudiante)	
<p><i>Semana 1</i> <i>Teoría: jueves 7 abril 2022</i></p>	<p>1. 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.</p> <p>Metodología: <i>Inicio: Activación de conocimientos previos mediante lluvia de ideas.</i> <i>Desarrollo: Clase expositiva</i> <i>Cierre: Creación de resumen</i></p>	3	2	<i>Ev. Diagnóstica</i>

<i>Semana 1</i> <i>Taller: viernes 8</i> <i>abril 2022</i>	Taller Integrativo: Desarrollo de casos clínicos: Estimación de requerimientos energéticos y macronutrientes.	1,5	2	Evaluación formativa sin calificación
<i>Semana 2</i> <i>Teoría: jueves 14</i> <i>abril 2022</i>	Componentes del gasto energético Estimación de requerimientos nutricionales Recomendación de micronutrientes	3	2	
<i>Semana 2</i> <i>Taller: viernes 15</i> <i>abril 2022</i>	Taller Integrativo: Desarrollo de casos clínicos: Estimación de requerimientos energéticos y macronutrientes. Identificación de deficiencias nutricionales	1,5	2	Evaluación sumativa calificada 15% ponderación
UNIDAD: Unidad 2: Evaluación y tamizaje nutricional.				
<i>Semana 3</i> <i>Teoría: jueves 21</i> <i>abril 2022</i>	Evaluación nutricional subjetiva y objetiva	3	2	Control de lectura sumativo (5% ponderación)
<i>Semana 3</i> <i>Taller: viernes 22</i> <i>abril 2022</i>	Taller Integrativo: Desarrollo de casos clínicos: Identificación de pacientes con riesgo nutricional. Recomendaciones generales	1,5	2	Evaluación sumativa calificada 15% ponderación

UNIDAD: Unidad 3: Abordaje multidisciplinario de pacientes con riesgo nutricional.

Semana 4 Teoría: jueves 28 abril 2022	Rol de la nutrición y alimentación en situaciones fisiológicas y patológicas	3	2	
Semana 4 Taller: viernes 29 abril 2022	Taller Integrativo: Desarrollo de casos clínicos: Abordaje nutricional de pacientes con patologías asociadas a la nutrición y/o con riesgo nutricional	1,5	2	Evaluación sumativa calificada 15% ponderación
Semana 5 Teoría: jueves 5 mayo 2022	Criterios de selección de pacientes de interés y/o riesgo nutricional	3	2	
Semana 5 Taller: viernes 6 mayo 2022	Taller Integrativo: Desarrollo de casos clínicos: Abordaje Nutricional para pacientes con ECNT	1,5	2	Evaluación sumativa calificada 15% ponderación
Semana 6 Teoría: jueves 12 mayo 2022	Integración de aspectos clínicos y alimentario nutricionales relevantes para el abordaje integral de un paciente	3	2	Control de lectura sumativo (5% ponderación)
Semana 6 Taller: viernes 13 mayo 2022	Taller Integrativo: Desarrollo de casos clínicos: Abordaje integral del paciente con malnutrición	1,5	2	Evaluación formativa sin calificación

Semana 7 Teoría: jueves 19 mayo 2022	Certamen de la asignatura	3	2	<i>Ev. Sumativa - Certamen (30% de ponderación)</i>
Semana 7 Taller: viernes 20 mayo	Recuperativas	1,5	2	

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

Elaborado por	Revisado por
Bárbara Silva	
Fecha de entrega	Fecha de revisión
11 marzo 2022	