



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	Ciencias de los Alimentos 1		
UNIDAD ACADÉMICA	Escuela de Salud		
CARRERA	Nutrición y Dietética	TIPO DE ACTIVIDAD	Obligatoria
CÓDIGO	NYD1301	SEMESTRE	Primero
CRÉDITOS SCT-Chile	6	SEMANAS	18
TIEMPO DE DEDICACIÓN SEMANAL			
TIEMPO DE DEDICACIÓN TOTAL	TIEMPO DE DOCENCIA DIRECTA	TIEMPO DE TRABAJO AUTÓNOMO	
9	6	3	
REQUISITOS			
PRERREQUISITOS		CORREQUISITOS	
No tiene		No tiene	

2) DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD CURRICULAR
<p>Este curso está ubicado en el primer año de la carrera de Nutrición y Dietética como parte de su ciclo básico, y su propósito es entregar las bases conceptuales y reglamentarias sobre los alimentos, enfocándose en sus zonas productivas, disponibilidad, consumo y efecto en la nutrición y salud de las personas. Al terminar la asignatura, las/los alumnos serán capaces de reconocer y clasificar los alimentos que componen la alimentación de la población chilena, lo cual constituye la base de cursos posteriores de las áreas de innovación alimentaria, gestión y administración en establecimientos alimentarios, nutrición clínica y nutrición comunitaria.</p> <p>Esta Asignatura tributa a las siguientes Competencias del plan de estudios:</p> <p>Específicas:</p> <p>CE6. Intervenir educativamente a través de la implementación de proyectos, programas, estrategias y/o material educativo acordes al diagnóstico, necesidades educativas y objetivos planteados, considerando el perfil epidemiológico actual, la situación ambiental y las características del público objetivo.</p> <p>CE8. Ejecutar y/o supervisar procesos y procedimientos técnicos administrativos, a fin de asegurar la inocuidad y calidad, en servicios de salud y de alimentación y empresas del rubro agroalimentario, considerando normativas vigentes nacionales e internacionales.</p> <p>Genéricas:</p> <p>CG1. Habilidad comunicativa en español. El/la profesional que egresa de una carrera de la salud demostrará saberes y habilidades comunicacionales, tanto escritas como orales, que facilitan la interacción con usuarios, familias, comunidades y equipos de trabajo, logrando la efectividad y eficiencia de la comunicación profesional y académica, a través del análisis de conceptos y aplicación de conocimientos técnicos dentro de su quehacer profesional.</p> <p>CG2. Compromiso ético y ciudadano. El/la profesional que egresa de una carrera de la salud actúa en coherencia con los valores y principios éticos que fundamentan el ejercicio de su profesión, promueve la protección de la calidad de vida y salud de las personas y comunidades, con enfoque de derecho en la sociedad de la que es parte.</p>



Universidad
de O'Higgins

VICERRECTORÍA ACADÉMICA

UNIDAD DE INNOVACIÓN Y GESTIÓN CURRICULAR

CG3. Trabajo en equipo. El/la profesional que egresa de una carrera de la salud se integra a equipos interdisciplinarios y multidisciplinarios, con liderazgo, autogestión, autocritica, gestión emocional y empatía, para lograr los objetivos del trabajo o tarea.

CG4. Compromiso con la inclusión y el respeto a la dignidad, igualdad y diversidad de género. El/la profesional que egresa de una carrera de la salud reconoce y valora a los demás en sus diferencias humanas, sin distinción de género, etarias, étnica, cultural, político-ideológicas, religiosa, afectivo-sexuales e identidad de género, promoviendo espacios y entornos sociales igualitarios, sin violencias e inclusivos en su quehacer profesional y en su entorno.

3) RESULTADOS DE APRENDIZAJE

RA1

Diseñar estrategias educativas incorporando el análisis de factores que influyen en la alimentación, la clasificación de alimentos y su valor nutricional, para promover hábitos saludables considerando las características del público objetivo, diferencias culturales, etarias, de género, con enfoque de igualdad y en el contexto chileno.

- IL 1.1: Identifica correctamente los factores que influyen en la alimentación y los vincula con la realidad de la población chilena.
- IL 1.2: Clasifica los alimentos según su valor nutricional y explica su relevancia en las Guías Alimentarias.
- IL 1.3: Elabora un material educativo adaptado a las características del público objetivo, con un mensaje claro y basado en evidencia científica.
- IL 1.4: Integra conceptos de sostenibilidad alimentaria en el diseño del material educativo.

RA2

Evaluar la inocuidad, sostenibilidad en la producción y calidad de los alimentos consumidos en Chile, mediante el análisis del marco regulatorio establecido en el Reglamento Sanitario de los Alimentos, las bases de datos de composición química de alimentos, impacto de los alimentos en la salud y las normativas nacionales e internacionales aplicables, comunicándose de manera efectiva y acorde al público objetivo

- IL 2.1: Describe los alimentos y sus componentes, logrando establecer la diferencia con la nutrición, a fin de establecer la relación entre la alimentación y la salud.
- IL 2.2.: Analiza los alimentos de consumo habitual en la población chilena de acuerdo a su disponibilidad, origen y efecto en la salud, considerando el marco regulatorio de los alimentos en Chile, su composición química y aportes nutricionales.
- IL 2.3: Justifica decisiones relacionadas con la sostenibilidad en la producción y el consumo de alimentos en Chile, considerando su impacto en la salud, el bienestar y la calidad de vida de las personas, en coherencia con principios éticos y de compromiso ciudadano.
- IL 2.4: Comunica en presentaciones orales y escritas, la clasificación y los efectos de los alimentos en la salud, utilizando terminología técnica relacionada con los sistemas alimentarios y las cadenas productivas.

RA3

Desarrollar trabajo colaborativo promoviendo habilidades de liderazgo, autocritica y empatía para el logro de objetivos comunes.

- IL 3.1: Participa activamente en discusiones grupales, aportando ideas fundamentadas y relevantes.
- IL 3.2: Asume un rol definido dentro del equipo y cumple con las tareas asignadas en el tiempo establecido.
- IL 3.3: Demuestra habilidades de liderazgo al guiar al equipo en el trabajo final.
- IL 3.4: Reflexiona sobre su desempeño individual y grupal, proponiendo mejoras para el trabajo en equipo.



Universidad
de O'Higgins

VICERRECTORÍA ACADÉMICA

UNIDAD DE INNOVACIÓN Y GESTIÓN CURRICULAR

4) UNIDADES DE APRENDIZAJE Y CONTENIDOS

Nombre de la Unidad de Aprendizaje:

Unidad 1:

- 1.1 Conceptos básicos relacionados con alimentos: alimento, nutriente, nutrición, alimentación, aporte nutricional, requerimiento, porción de consumo, salud, bienestar, entre otros.
- 1.2 Factores que influyen en la alimentación
- 1.3 Seguridad Alimentaria
- 1.4 Concepto de Canasta Básica y costo económico de los alimentos
- 1.3 Clasificación de alimentos y valor nutricional.
- 1.4 Marco regulatorio de alimentos y definiciones relacionadas con alimentos según el Reglamento Sanitario de los Alimentos (DS977/96).
- 1.5 Bases de datos de composición química de alimentos.

Unidad 2:

- 2.1 Sistemas alimentarios y cadenas productivas.
- 2.2 Sostenibilidad en la producción y consumo de alimentos en Chile.
- 2.3 Grupos de alimentos de principal consumo en Chile:
 - ❖ Alimentos de origen vegetal:
 - Cereales, pseudocereales y tubérculos.
 - Frutas y Verduras
 - Legumbres.
 - Aceites, grasas, Semillas y frutos oleaginosos.
 - Azúcares y productos azucarados.
 - Bebestibles alcohólicos y no alcohólicos.
 - ❖ Alimentos de origen animal:
 - Lácteos y derivados.
 - Carnes de abasto, de ave y huevos
 - Productos del mar.
- 2.4 Zonas productivas y disponibilidad de alimentos de origen vegetal y animal en la región de O'Higgins y en Chile.
- 2.5 Evidencia de efectos en la salud de los principales alimentos consumidos en la región de O'Higgins y Chile.

Unidad 3:

- 3.1 Guías Alimentarias basadas en alimentos (GABAs) para la población chilena, latinoamericana y mundial.
 - Mensajes educativos.
 - Representación gráfica.
- 3.2 Otras políticas y estrategias ministeriales y no gubernamentales de promoción de alimentación saludable en Chile.
 - Leyes, normas y regulaciones: Ley 20.606 sobre la Composición nutricional de los alimentos y su publicidad. Acuerdos voluntarios de reducción de nutrientes críticos. Fortificación y suplementación de nutrientes críticos en alimentos.
 - Programas de vigilancia y fiscalización de alimentos.
 - Programas de intervención en obesidad.



Universidad
de O'Higgins

VICERRECTORÍA ACADÉMICA

UNIDAD DE INNOVACIÓN Y GESTIÓN CURRICULAR

- Programa Nacional de Alimentación complementaria.
- Planes de Promoción de Salud.

RECURSOS Y METODOLOGÍAS DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Para esta asignatura se utilizarán actividades que potencien el aprendizaje significativo y profundo. A su vez, se dará inicio a potenciar el aprendizaje autónomo. Se potenciarán estrategias metodológicas que promuevan la **participación activa**, la **colaboración** y el **análisis crítico**, adaptadas a un grupo relativamente grande. Aquí algunas ideas específicas:

- Clase expositiva participativa.
- Aprendizaje Basado en Problema.
- Aprendizaje Colaborativo.
- Análisis de casos prácticos.
- Talleres prácticos y simulaciones.
- Aprendizaje basado en TIC.
- Trabajo autónomo guiado.

Cada sesión educativa estará distribuida en 3 tiempos, de inicio, desarrollo y cierre para lograr la motivación, el aprendizaje significativo, la reflexión y metacognición.



5) CONDICIONES DE EVALUACIÓN Y APROBACIÓN

Las exigencias para la aprobación del curso son las siguientes:

- Se realizarán 2 certámenes de cátedra, cuyo promedio corresponde a un 40% para el cálculo de la nota de presentación a examen.
- El resto de las sumativas (controles, tareas, informes grupales), ponderan en total el 60% para la nota de presentación a examen.
- El examen es de carácter obligatorio, con eximición con nota igual o superior a 5.5, y representa un 30% de la nota final del curso.
- Todo alumno con una o más notas rojas en los certámenes debe rendir el examen de manera obligatoria.
- No existirá examen de segunda oportunidad.
- La nota final corresponde a la nota de presentación (70%) + nota examen (30%).

El detalle de las notas parciales es el siguiente:

Evaluación	Nº Evaluaciones	Ponderación parcial	Ponderación Final
Certámenes (Prueba escrita)	2	40% (20% c/u)	70%
Talleres (Diversas metodologías)	6	30% (5% c/u)	
Laboratorios (Rúbrica y Bitácora)	2	15% (7.5% c/u)	
Controles (Prueba escrita)	4	10% (2.5% c/u)	
Video (Rúbrica)	1	5% (5% c/u)	
Examen			30%

Los criterios de asistencia son los siguientes:

- La inasistencia a las "Actividades prácticas" descritas en la calendarización, tienen obligatoriedad de asistencia del 80%.
- La inasistencia a "Talleres grupales" y "Laboratorios" descritos en la calendarización, tienen obligatoriedad del 100%.
- En caso de no cumplir con los requisitos de asistencia antes mencionados, se reprueba automáticamente la asignatura, reflejando un 3,9 en su acta de notas.
- En caso de inasistencia, se debe justificar a través de una constancia social o constancia de salud según sea el caso, en la DAE, a través del módulo "Solicitudes" en UCampus. No se aceptarán justificativos directamente con los docentes.
- Toda ausencia a evaluación debidamente justificada permitirá optar a una evaluación recuperativa en las fechas estipuladas en el calendario del curso.
- La inasistencia a actividades evaluativas no justificadas implicará la obtención de calificación de 1.0 en la evaluación correspondiente, sin instancias de recuperativas.
- Ante la ausencia justificada al examen del curso, se fijará una nueva fecha de evaluación.
- La inasistencia justificada a las actividades curriculares del curso, habilita únicamente a optar a una evaluación recuperativa, lo que implica que en ningún caso se repetirán las actividades programadas.

6) BIBLIOGRAFÍA OBLIGATORIA

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	TIPO DE RECURSO
----------------------------	-----------------



Universidad
de O'Higgins

VICERRECTORÍA ACADÉMICA

UNIDAD DE INNOVACIÓN Y GESTIÓN CURRICULAR

López L.B. & Suárez M.M. Fundamentos de Nutrición Normal. Editorial El Ateneo. Buenos Aires. Argentina. 2002	Recurso físico
Primo-Yúfera E. Química de los Alimentos. Editorial Síntesis. España. 1998.	Recurso físico
Belitz H-D. y Grosch W. Química de los alimentos. Editorial Acribia, S.A. Zaragoza, España. 1999.	Recurso físico

7) BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA	
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	TIPO DE RECURSO
Decreto Supremo N° 977 de 1996, Reglamento Sanitario de los Alimentos	Recurso físico
Nielsen, S. S. (2017). Food analysis (S. S. Nielsen, Ed.; Fifth edition.). Springer. https://doi.org/10.1007/978-3-319-45776-5	Recurso físico

8) RECURSOS WEB
SITIOS WEB
www.minsal.cl