



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	Calidad e Inocuidad Alimentaria		
UNIDAD ACADÉMICA	Escuela de Salud		
CARRERA	Nutrición y Dietética	TIPO DE ACTIVIDAD	Obligatoria
CÓDIGO	NYD 3202	SEMESTRE	Sexto Semestre
CRÉDITOS SCT-Chile	5	SEMANAS	18
TIEMPO DE DEDICACIÓN SEMANAL			
TIEMPO DE DEDICACIÓN TOTAL	TIEMPO DE DOCENCIA DIRECTA	TIEMPO DE TRABAJO AUTÓNOMO	
7,5 horas	4,5 horas	3 horas	
REQUISITOS			
PRERREQUISITOS		CORREQUISITOS	
Técnicas Dietéticas (NYD 2202)		No tiene	

2) DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD CURRICULAR
<p>Este curso está ubicado en el tercer año de la carrera de Nutrición y Dietética en la línea de las asignaturas de aseguramiento de la calidad e inocuidad alimentaria. Su objetivo es que el estudiante logre comprender las normativas básicas que rigen en nuestro país y el mundo que aseguran que la alimentación planificada y entregada sea inocua y de calidad.</p> <p>La propuesta metodológica del curso Calidad e Inocuidad Alimentaria, es activo-participativa y, por lo tanto, el/la estudiante cumple un rol fundamental en el proceso de aprendizaje, tanto a nivel individual como en el trabajo en equipo. Logrando enunciar conceptos generales relacionados a las normativas vigentes nacionales e internacionales y teniendo la capacidad de análisis y aplicación del aseguramiento de la calidad.</p> <p>Competencias a las que tributa la actividad curricular:</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>CE9. Gestionar servicios de salud, de alimentación y empresas del rubro agroalimentario, optimizando recursos humanos, económicos, tecnológicos y de infraestructura, considerando normativas vigentes nacionales e internacionales.</p> <p>CE10. Diseñar, implementar y/o evaluar proyectos para la gestión y administración, asegurando la calidad de los servicios en establecimientos públicos y/o privados, con criterio de eficiencia, eficacia y autonomía, asegurando la mejora continua</p> <p>CG5. Capacidad de innovar. El/la profesional que egresa de una carrera de la salud concibe y diseña ideas viables, atingentes, factibles y novedosas, en un contexto sociocultural y económico, las que llegan a ser materializadas en productos, servicios o en mejoras continuas a procesos y/o procedimientos dentro de un sistema de salud u organización, para resolver problemas y/o necesidades. Asimismo el egresado/a maneja herramientas tecnológicas que le permiten estar a la vanguardia de la salud digital a nivel nacional e internacional.</p>



Universidad
de O'Higgins

VICERRECTORÍA ACADÉMICA

UNIDAD DE INNOVACIÓN Y GESTIÓN CURRICULAR

CG6. Capacidad de emprender. El/la profesional que egresa de una carrera de la salud busca, visualiza y evalúa oportunidades de manera efectiva, para generar proyectos y/o productos que logren resolver problemas, demostrando motivación para asumir riesgos e iniciativa, así como resiliencia en diversos contextos del quehacer profesional.

3) RESULTADOS DE APRENDIZAJE

RA1. Evaluar servicios de alimentación y nutrición (SAN), con el fin de comprender el rol del nutricionista en el cumplimiento de los diferentes sistemas de aseguramiento de la calidad.

Indicadores de logro: Unidad II

1. Evaluar en terreno el funcionamiento de un SAN.
2. Aplicar de Manera adecuada Check list de BPM MINSAL
3. Diseñar un plan de acción de no conformidades encontradas según Check list BPM MINSAL.

RA2. Analizar conocimientos sobre conceptos y normativas nacionales e internacionales a su quehacer de nutricionista, a fin de asegurar la calidad e inocuidad alimentaria en cada una de sus labores.

Indicadores de logro: Unidad I

1. Explicar de manera adecuada los conceptos claves de calidad y su evolución en la industria alimentaria.
2. Clasificar de manera adecuada los diferentes tipos de calidad (higiénica, bromatológica, organoléptica, tecnológica, ética, de uso, entre otros) alimentos adulterados, falsificados.
3. Relacionar el rol de un nutricionista en el aseguramiento de calidad e inocuidad de los alimentos.

Indicadores de logro: Unidad II

1. Explica adecuadamente las buenas prácticas agrícolas (BPA) y de manufactura (BPM), valorando la agricultura como etapa inicial clave y el rol activo de la nutricionista en garantizar la producción de alimentos inocuos.

Indicadores de logro: Unidad III

1. Aplica los fundamentos del sistema HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control en casos aplicados sobre inocuidad alimentaria.

Indicadores de logro: Unidad IV

1. Aplica adecuadamente normas y sistemas de gestión de calidad e inocuidad alimentaria para garantizar productos seguros y conformes en contextos ficticios de producción, elaboración o servicio de alimentos.

RA3. Evalúa artículos científicos utilizando metodologías de investigación y pensamiento crítico, considerando su aporte a la calidad e inocuidad alimentaria.

Indicadores de logro: Unidad IV

1. Expone una revisión bibliográfica sobre una temática asignada referente a los contenidos abordados en la unidad.

RA4. Desarrolla planes de acción orientados a la gestión eficiente y autónoma de servicios en establecimientos públicos y privados, incorporando criterios de calidad, mejora continua e innovación para responder a los desafíos operacionales del entorno.



Universidad
de O'Higgins

VICERRECTORÍA ACADÉMICA

UNIDAD DE INNOVACIÓN Y GESTIÓN CURRICULAR

Indicadores de logro: Unidad II

1. Explica adecuadamente las buenas prácticas agrícolas (BPA) y de manufactura (BPM), valorando la agricultura como etapa inicial clave y el rol activo de la nutricionista en garantizar la producción de alimentos inocuos.

Indicadores de logro: Unidad III

1. Aplica los fundamentos del sistema HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control en casos aplicados sobre inocuidad alimentaria).

Indicadores de logro: Unidad IV

1. Aplica adecuadamente normas y sistemas de gestión de calidad e inocuidad alimentaria para garantizar productos seguros y conformes en contextos ficticios de producción, elaboración o servicio de alimentos.



Universidad
de O'Higgins

VICERRECTORÍA ACADÉMICA

UNIDAD DE INNOVACIÓN Y GESTIÓN CURRICULAR

4) UNIDADES DE APRENDIZAJE Y CONTENIDOS

Unidad I: Introducción a la Calidad Alimentaria

Contenidos:

1. Historia de la calidad en la industria alimentaria (concepto, evolución, clasificación)
2. Tipos de calidad (higiénica, bromatológica, organoléptica, tecnológica, ética, de uso, entre otros).
3. Conceptos de alimentos adulterados, falsificados entre otros según RSA.
4. Normativas nacionales e internacionales utilizadas en la industria alimentaria (Codex Alimentarius, Norma Técnica SAN, Nch 3235, ACHIPIA y RSA).
5. Rol del nutricionista en calidad.

UNIDADES DE APRENDIZAJE Y CONTENIDOS

Unidad II: Sistema de Prerrequisitos

Contenidos:

1. Tipos de peligros alimentarios: Físico, Químicos y Biológicos.
2. Buenas Prácticas Agrícolas (BPA).
3. Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Layout.
4. Check List BPM MINSAL y Plan de acción de No conformidades.
5. POES y POE (trazabilidad y Manejo integrado de plagas).

UNIDADES DE APRENDIZAJE Y CONTENIDOS

Unidad III: HACCP Hazard Analysis and Critical Control Points

Contenidos:

1. Historia y antecedentes de HACCP.
2. Levantamiento de un HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points).
3. Formación del equipo HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points).
4. Descripción e identificación de peligros.
5. Elaboración de Diagrama de Flujo.
6. Identificación de un Diagrama de Flujo.
7. Siete principios del Sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points).



Universidad
de O'Higgins

VICERRECTORÍA ACADÉMICA

UNIDAD DE INNOVACIÓN Y GESTIÓN CURRICULAR

UNIDADES DE APRENDIZAJE Y CONTENIDOS

Unidad IV: Sistemas Nacionales e Internacionales de Aseguramiento de la Calidad

Contenidos:

1. Sistema Integrado de gestión de normas: ISO9001, ISO14001, OSHAS18001.
2. Sistema de gestión de inocuidad alimentaria: ISO 22000, ISO23000, BCR, IFS, FSMA, BAP.

RECURSOS Y METODOLOGÍAS DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE

El curso es de carácter activo-participativo, y busca el logro de los distintos resultados de aprendizaje asociado a sus contenidos, a través de diversos recursos pedagógicos, pudiendo ser entre otros, los siguientes:

- Clases expositivas participativas.
- Estudios de casos.
- Talleres prácticos.
- Discusiones grupales.
- Lectura y análisis de publicaciones científicas.
- Salida a terreno: El curso tendrá una visita guiada a una industria de elaboración de alimentos, con un total de 3 horas.
- Actividad de Aplicación: Diseño de Plan HACCP.



Universidad
de O'Higgins

VICERRECTORÍA ACADÉMICA

UNIDAD DE INNOVACIÓN Y GESTIÓN CURRICULAR

1) CONDICIONES DE EVALUACIÓN Y APROBACIÓN

Evaluaciones:

Actividad o metodología de evaluación	Instrumento de evaluación	Ponderación
Certamen de cátedra (2)	Instrumento de evaluación mixto con preguntas de selección múltiple y preguntas de desarrollo	50% (promedio simple)
Controles (3)	Test de selección múltiple	10%
Salida a terreno	Rúbrica de evaluación	10%
Revisión bibliográfica	Rúbrica de evaluación	10%
Plan HACCP	Rúbrica de evaluación	20%
Ponderación total		100%
Nota Presentación		70%
Exámen	Instrumento de evaluación mixto con preguntas de selección múltiple y preguntas de desarrollo	30%

Las exigencias para la aprobación del curso son las siguientes:

- Se realizarán 2 certámenes de cátedra, cada uno con una ponderación de 25%, cuyo promedio corresponde a un 50% para el cálculo de la nota de presentación a examen.
- El resto de las evaluaciones sumativas (controles, salidas a terreno, revisiones bibliográficas, actividad de aplicación), ponderan en total el 50% para la nota de presentación a examen (Ver tabla resumen).
- El examen contempla eximición con nota igual o superior a 6,0, 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%).

La nota de aprobación de la asignatura es de 4,0 con un 60% de exigencia. .

Los criterios de asistencia son los siguientes:

- La asistencia a Actividades Complementarias (controles, salidas a terreno, revisiones bibliográficas, actividad de simulación, etc.) es de carácter obligatorio.
- En caso de inasistencia, se debe justificar a través de una constancia social o constancia de salud según sea el caso, a través del módulo "Solicitudes" en UCampus.
- Toda ausencia a evaluación debidamente justificada y aprobada por la DAE, permitirá optar a una evaluación recuperativa en las fechas estipuladas en el calendario del curso.
- 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.
- La inasistencia a actividades evaluativas no justificadas implicará la obtención de calificación de 1.0 en la evaluación correspondiente.



Universidad
de O'Higgins

VICERRECTORÍA ACADÉMICA

UNIDAD DE INNOVACIÓN Y GESTIÓN CURRICULAR

- La copia y el plagio no están permitidos y serán sancionados siguiendo el conducto regular de la Escuela de Salud.

2) BIBLIOGRAFÍA OBLIGATORIA	
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	TIPO DE RECURSO
Guía para el diseño, desarrollo e implementación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control en establecimiento de alimentos HACCP, ACHIPIA	Recurso Digital
REPÚBLICA DE CHILE. MINISTERIO DE SALUD. DIVISIÓN JURÍDICA. Mmh. REGLAMENTO. SANITARIO DE. LOS ALIMENTOS. DTO. N° 977/96	Recurso Digital.

3) BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA	
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	TIPO DE RECURSO
Reglamento sobre Condiciones Sanitarias y Ambientales Básicas en los Lugares de Trabajo (DS 594).	Recurso Digital.
Ministerio de Salud (Chile). Programa de inocuidad de los alimentos: Reporte de Estudios 2006-2007 [en línea]. Santiago, Chile, 2008	Recurso Digital.
Organización Mundial de la Salud. Manual sobre las cinco claves para la inocuidad de los alimentos [en línea]. Ginebra, Suiza, 2007. < http://www.who.int/foodsafety/publications/consumer/manual_keys_es.pdf	Recurso Digital.
Consejo Nacional de Producción Limpia. Acuerdo de producción limpia, Servicios de Alimentación [en línea]. Santiago, Chile, 2004. http://www.produccionlimpia.cl/medios/documentos/APL_servicios_de_alimentacion.pdf	Recurso Digital.
Política Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria (2018). Ministerio de Agricultura – Ministerio de Salud - ACHIPIA	Recurso Digital.



Universidad
de O'Higgins

VICERRECTORÍA ACADÉMICA

UNIDAD DE INNOVACIÓN Y GESTIÓN CURRICULAR

Buenas Prácticas de Agricultura (2015) Comisión Nacional de Buenas Prácticas de Agricultura - Subsecretaría de Agricultura.	Recurso Digital.
Manual para Manipuladores de Alimentos (2021) ACHIPIA	Recurso Digital.
Instructivo para la Aplicación de las BPM () Sub-Secretaría de Salud Pública.	Recurso Digital.
Sistemas de gestión de la calidad — Requisitos (ISO 9001) (2015), Secretaría Central de ISO en Ginebra, Suiza	Recurso Digital.
Sistemas de gestión ambiental — Requisitos con orientación para su uso (ISO 14001) (2015), Secretaría Central de ISO en Ginebra, Suiza	Recurso Digital.
Mortimore, S., & Wallace, C. (2015). HACCP A Food Industry Breafing (2nd ed.).	Recurso Digital.

4) RECURSOS WEB

SITIOS WEB

www.achipia.cl

www.dinta.cl

www.minsal.cl

www.FAO.org