

PROPUESTA DE CURSO
 CURSOS DE FORMACIÓN GENERAL SEGUNDO SEMESTRE ACADÉMICO 2021
 Modalidad Virtual (Docencia Remota de Emergencia)

Nombre asignatura:	Alfabetización científica para el día a día: ¿qué comemos cuando comemos?
Docente(s):	Dra. Amanda D'Espessailles

Competencias transversales que desarrolla este curso
<ul style="list-style-type: none"> - Desarrollo de la comunicación oral y escrita tanto en castellano como en inglés. - Desarrollo del pensamiento y habilidades matemáticas y competencias para una debida inserción en la ciencia y manejo de las tecnologías. - Autonomía, liderazgo y capacidad de trabajo en equipo. - Responsabilidad cívica y ciudadana, de respeto con el medio ambiente, el entorno social y cultural. - Emprendimiento, Innovación y Sustentabilidad.
Propósito general del curso
<p>El curso de 'Alfabetización científica para el día a día: ¿qué comemos cuando comemos?' es un curso teórico de alfabetización científica básica, con un enfoque práctico, que promueve capacidades, competencias y habilidades científicas y de pensamiento crítico en el ámbito de la alimentación, nutrición y el rol socioambiental de éstas. Además, el curso pretende estimular la curiosidad científica y entregar herramientas básicas y necesarias para tomar decisiones informadas en el ámbito de la alimentación y la nutrición.</p> <p>En términos generales el curso contempla el estudio de conceptos básicos de alimentación y nutrición, alimentos saludables y el rol e impacto de la alimentación en nuestra sociedad a través de la interiorización del método científico y de estimular la curiosidad científica en todos los contextos.</p>
Resultados de Aprendizaje (RA)
<ol style="list-style-type: none"> 1. Aplicar el método científico a las decisiones cotidianas con relación a la alimentación y a nutrición.

2. Identificar y plantear soluciones a problemas asociados a la nutrición y a la alimentación desde un punto de vista multidisciplinar e integrador.
3. Reconocer y reflexionar el rol fundamental de la alimentación y la nutrición en el desarrollo sociocultural e integral de las personas.

Metodologías de enseñanza y aprendizaje (modalidad de docencia remota de emergencia)	Evaluaciones del Curso y Requisitos de Aprobación
<ul style="list-style-type: none"> • Clases expositivas • Análisis y discusión de vídeos • Análisis de casos • Aprendizaje basado en equipos • Trabajo grupal • Trabajo individual • Actividades demostrativas 	<p>Tareas individuales, en pares o grupales Trabajo final escrito y presentación grupal + Evaluación diagnóstica formativa Tareas 50% Trabajo final 30% Presentación trabajo final 20% + Para aprobar debe entregar el 100% de los trabajos y tareas y obtener nota superior a igual a 4.0</p>

I. UNIDADES, CONTENIDOS Y ACTIVIDADES

UNIDAD	Contenidos de la Unidad	Actividades de enseñanza y aprendizaje de la Unidad		Actividades de evaluación diagnóstica, formativa y/o sumativa (cuando aplique)
		Tiempo sincrónico	Tiempo asincrónico (trabajo autónomo del o la estudiante)	
1 Alfabetización científica: nutrición para la vida cotidiana	Alfabetización científica	Clase expositiva Introducción al curso Discusión grupal	Visualización de video	Evaluación diagnóstica formativa
	Fake news y la búsqueda de información confiable	Clase expositiva Actividad demostrativa	Resolución tarea 1	Tarea formativa: Identificación de información confiable y no confiable en internet relacionada a la nutrición
	Clasificación de los nutrientes y su importancia en la salud: macronutrientes	Retroalimentación tarea 1 Clase expositiva	Estudio personal Resolución tarea formativa	Tarea formativa individual: identificación de los nutrientes consumidos
	Clasificación de los nutrientes y su importancia en la salud: micronutrientes	Discusión tarea formativa Clase expositiva	Estudio personal Resolución tarea 2	Tarea grupal 2: Creación de tarjetas de descripción de nutrientes de interés
	Etiquetado de los alimentos.	Clase expositiva Actividad grupal	Estudio personal Participar en actividad en el foro	
2 Alimentación humana y su impacto sociocultural	Alimentación saludable	Clase expositiva Discusión de videos	Visualización de videos Realización tarea 3	Tarea grupal 3: Collage nutricional
	Alimentación y salud humana	Clase expositiva Conversatorio grupal	Visualización de videos Desarrollo trabajo final grupal	Primera entrega trabajo final (formativa)
	Impacto socioambiental de la alimentación humana	Clase expositiva Conversatorio grupal	Desarrollo trabajo final grupal Visualización de videos	Segunda entrega trabajo final (formativa)
	Pérdida y desperdicios de alimentos. Huertos comunitarios y	Discusión grupal Actividades demostrativas	Desarrollo trabajo final grupal Visualización de videos	

	compostaje domiciliario.			
	Nutrición y evidencia científica: mitos y verdades	Clase expositiva Conversatorio grupal	Desarrollo trabajo final grupal	Entrega trabajo final Presentación de trabajo final

Bibliografía Fundamental
-Alimentarnos bien para estar sanos Lecciones sobre nutrición y alimentación saludable. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, Roma, 2013. http://www.fao.org/3/a-i3261s.pdf
Bibliografía Complementaria
<p>-Manual de etiquetado nutricional de los alimentos. Ministerio de Salud. Gobierno de Chile. http://www.indap.gob.cl/docs/default-source/default-document-library/manual-de-etiquetado-minsal-vf.pdf?sfvrsn=0</p> <p>-Los colores de la Salud. Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos. Universidad de Chile. https://inta.cl/wp-content/uploads/2018/05/Los-colores-de-la-salud.pdf</p> <p>-Cocina Saludable. Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos. Universidad de Chile. https://inta.cl/wp-content/uploads/2018/03/cocina_saludable.pdf</p>