

CURSO DE POSTGRADO 2024
ETIQUETADO NUTRICIONAL DE LOS ALIMENTOS
CÓDIGO: 01ELE67

DESCRIPCIÓN GENERAL. -

Módulo	<input type="text" value="I"/>	Año	<input type="text" value="2024"/>
Profesor Coord.	<input type="text" value="Carmen Gloria González"/>		
Unidad Académica	<input type="text" value="Unidad de Alimentos"/>		
Teléfono	<input type="text" value="56-2-9781429"/>	Mail	<input type="text" value="carmen.gonzalez@inta.uchile.cl"/>
Tipo de Curso	<input type="text" value="Electivo"/> (Regular / Electivo)	Créditos	<input type="text" value="2"/>
Cupo de Alumnos	Mínimo: <input type="text" value="3"/>	Máximo:	<input type="text" value="No tiene"/>
Prerrequisitos	<input type="text" value="No tiene"/>		
Fecha de Inicio	<input type="text" value="18/03/2024"/>	Fecha de Término	<input type="text" value="13/05/2024"/>
Día	<input type="text" value="Lunes"/>	Horario por Sesión	<input type="text" value="16:45 – 18:15"/>

Modalidad¹
(Marcar con una X)

Presencial	Online Asincrónica	Online Sincrónica	Híbrida
		X	

Definiciones

- Clase Presencial** : Corresponde a una clase realizada completamente en aula, la que nos es transmitida, por lo tanto, requiere asistencia física
Clase Asincrónica : Corresponde a una clase grabada previamente, y disponible en la plataforma U-Cursos.
Clase Sincrónica : Corresponde a una clase online. En algunos casos se exigirá conexión en tiempo real.
Clase Híbrida : Corresponde a una clase sincrónica realizada en la sala de clases con equipamiento híbrido, por tanto, permite la asistencia virtual o física.

NOTA: Detalle de cada clase en Calendario.

Horas de Dedicación del Curso².-

Horas Directas	<input type="text" value="13.5"/>	Horas Totales	<input type="text" value="48"/>
Horas Indirectas	<input type="text" value="34.5"/>		

¹ Puede marcar más de una opción que represente la generalidad del curso. La clase híbrida siempre es SINCRÓNICA. El detalle se indica en la sección Calendario.

² De acuerdo a la reglamentación vigente de la Universidad de Chile y del programa, 1 crédito equivale a 24 horas totales de dedicación, es decir, la suma de las horas directas (de clases) e indirectas (de dedicación del estudiante).

INFORMACIÓN DEL CURSO. -

Introducción / Presentación	El etiquetado nutricional de los alimentos tiene como objetivo principal ayudar al consumidor en la selección de una alimentación saludable, dentro de este contexto es necesario revisar y actualizar la información disponible a nivel nacional sobre las normativas y recomendaciones para optimizar la comprensión y uso de la información nutricional presente en la etiqueta de los productos alimenticios.
Objetivo General	Revisar el estado actual de la normativa y su aplicación, respecto al etiquetado nutricional de alimentos en Chile y su publicidad.
Objetivos Específicos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Analizar la normativa sobre etiquetado nutricional, publicidad y su aplicación en la industria de alimentos y los consumidores. 2. Identificar y analizar el sistema de etiquetado nutricional de los alimentos en Chile. 3. Desarrollar habilidades para la implementación del etiquetado nutricional de los alimentos como una herramienta práctica para la selección de alimentos saludables. 4. Aplicar la normativa vigente en etiquetado nutricional de alimentos.
Contenidos	Etiquetado nutricional de los alimentos según el Reglamento Sanitario de los Alimentos de Chile.
Metodología	Se realizarán clases expositivas, clases grabadas, talleres y seminarios presentados por los y las estudiantes.
Logros de Aprendizaje del Curso³	Comprende la implementación del etiquetado nutricional de alimentos a través de ejercicios de desarrollo para el uso de la normativa
Evaluación y Excepciones⁴	<p>Se evaluarán los ejercicios desarrollados durante el curso con un 50% de la nota y el seminario final con el otro 50%.</p> <p>La excepción para rendir o entregar ejercicios fuera de plazo es la presentación de licencia médica</p> <p>NOTA: por favor indicar claramente las evaluaciones que se realizarán en el curso y las excepciones que se permiten para rendir fuera de plazo, por ejemplo: licencia médica, o dar opciones de pruebas recuperativas, entre otras.</p>

³ Los logros de aprendizaje son entendidos como el resultado alcanzado por los estudiantes, después de haber vivenciado experiencias de aprendizaje significativo; teniendo como base la autorreflexión en acompañamiento con el docente, sobre sus conocimientos adquiridos, capacidades logradas y neo destrezas alcanzadas.

Son pautas, conductas o acciones que deben manifestar los(las) estudiantes mediante el desarrollo de conocimientos, hábitos, habilidades, capacidades y actitudes, a través del proceso de enseñanza-aprendizaje. Se redactan de la siguiente manera: Verbo en indicativo/contenido/ cómo se llegará al logro/finalidad (para qué). Ej.: Comprende los aspectos generales de la biología celular a través de resúmenes explicativos para la presentación de resultados de investigaciones.

⁴ Por favor indicar claramente las evaluaciones que se realizarán en el curso y las excepciones que se permiten para rendir fuera de plazo, por ejemplo: licencia médica, o dar opciones de pruebas recuperativas, entre otras.



UNIVERSIDAD DE CHILE
Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos
Doctor Fernando Monckeberg Barros

DOCENTES PARTICIPANTES. -

Nombre Docente	Labor	Unidad Académica / Universidad / Institución	Mail
Carmen G. González	Coordinadora y Profesora de Cátedra	Alimentos/UCHile/INTA	carmen.gonzalez@inta.uchile.cl
Jocelyn Fuentes	Profesora de Cátedra	Alimentos/UCHile/INTA	jfuentes@inta.uchile.cl

CALENDARIO 2024. -

Sesión	Fecha	Tema	Docente	Horario	Modalidad de la Sesión ⁵	
					Tipo	X
1	lunes 18/03/2024	Presentación del curso. Etiquetado Nutricional en Chile, componentes e importancia nutricional	Carmen Gloria González	16:45 – 18:15	Presencial	
					Asincrónica	
					Sincrónica Online	X
					Sincrónica Híbrida	
2	lunes 25/03/2024	Ingredientes, Aditivos e Información Nutricional Ejercicio 1: Componentes principales (asincrónico)	Carmen Gloria González	16:45 – 18:15	Presencial	
					Asincrónica	
					Sincrónica Online	X
					Sincrónica Híbrida	
3	lunes 01/04/2024	Bases de datos y análisis	Jocelyn Fuentes	16:45 – 18:15	Presencial	
					Asincrónica	
					Sincrónica Online	
					Sincrónica Híbrida	
4	lunes 08/04/2024	Descriptores Nutricionales y Mensajes de propiedades saludables	Carmen Gloria González	16:45 – 18:15	Presencial	
					Asincrónica	
					Sincrónica Online	X
					Sincrónica Híbrida	
5	lunes 15/04/2024	Aplicación del Etiquetado Nutricional según Ley 20.606 y Decreto 13 Ejercicio 2: Aplicación Ley 20.606 (asincrónico)	Carmen Gloria González	16:45 – 18:15	Presencial	
					Asincrónica	
					Sincrónica Online	X
					Sincrónica Híbrida	
6	lunes 22/04/2024	Ejercicio 3: Desarrollo de un Etiquetado Nutricional (asistencia obligatoria online) (sincrónico y asincrónico)	Carmen Gloria González	16:45 – 18:15	Presencial	
					Asincrónica	
					Sincrónica Online	X
					Sincrónica Híbrida	
7	lunes 29/04/2024	Publicidad de Alimentos en torno a la Ley 20.606 Desarrollo Seminario (asincrónico)	Carmen Gloria González	16:45 – 18:15	Presencial	
					Asincrónica	
					Sincrónica Online	X
					Sincrónica Híbrida	
8	lunes 06/05/2024	Utilización del etiquetado nutricional para la selección de alimentos saludables Desarrollo Seminario (asincrónico)	Carmen Gloria González	16:45 – 18:15	Presencial	
					Asincrónica	
					Sincrónica Online	X
					Sincrónica Híbrida	

⁵ RECUERDE QUE LOS CURSOS OBLIGATORIOS SON TOTALMENTE PRESENCIALES EN 2024, LOS DÍAS VIERNES PARA LAS MENCIONES NH Y PS. PARA ALIMENTOS SALUDABLES SON VIRTUALES Y PARA ENVEJECIMIENTO SON HÍBRIDAS. Para electivos, debe indicar con una X la modalidad de la sesión (Asincrónica, Sincrónica Online o Sincrónica Híbrida).



UNIVERSIDAD DE CHILE
Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos
Doctor Fernando Monckeberg Barros

9	lunes 13/05/2024	Presentación de Seminarios (asistencia obligatoria online)	Carmen Gloria González	16:45 – 18:15	Tipo	X
					Presencial	
					Asincrónica	
					Sincrónica Online	X
					Sincrónica Híbrida	

BIBLIOGRAFÍA. -

Bibliografía Obligatoria. -

1. Reglamento Sanitario de Alimentos de Chile Decreto 977/96
2. Decreto 88 Sobre descriptores y alérgenos. MINSAL 2011
3. Resoluciones Exentas 393, 394, 860, MINSAL
4. Ley 20.606. MINSAL 2015

Bibliografía Complementaria. -

Se entregará a los estudiantes, con anticipación de al menos una semana, el material bibliográfico e instrucciones necesarias para el correcto desarrollo de cada clase.