FACULTAD DE MEDICINA
UNIVERSIDAD DE CHILE

PROGRAMA DE CURSO
ALIMENTOS I

Validación Programa		
Enviado por: Paola Bernardita Cáceres Rodríguez	Participación: Profesor Encargado	Fecha envío: 14-01-2025 12:06:40
Validado por: Nathalie Cecilia Llanos Rivera	Cargo: Coordinadora Formación General	Fecha validación: 30-01-2025 09:26:28

Antecedentes generales	
Unidad(es) Académica(s): - Departamento de Nutrición	
Código del Curso:NU01010910001	
Tipo de curso: Obligatorio	Línea Formativa: Básica y especializada
Créditos: 3	Periodo: Primer Semestre año 2025
Horas Presenciales: 54	Horas No Presenciales: 27
Requisitos: SR	

Equipo Docente a cargo	
Nombre	Función (Sección)
Paola Bernardita Cáceres Rodríguez	Profesor Encargado (1)
Andrés Ignacio Bustamante Pezoa	Profesor Coordinador (1)

Ajustes de ejecución de curso
Las metodologías, calendarios y evaluaciones pueden sufrir modificaciones en el transcurso del semestre, con la finalidad de dar cumplimiento satisfactorio a los resultados de aprendizaje declarados y el propósito formativo comprometido. Los eventuales cambios se llevarán a cabo según la coyuntura, de acuerdo a las orientaciones de Dirección de Escuela y se informarán de manera oportuna a sus participantes, a través de los canales formales institucionales.
Propósito Formativo
Este curso teórico práctico entrega los elementos introductorios y conceptuales que permiten identificar en los alimentos su composición química, valor nutricional y su clasificación de acuerdo al criterio productivo, legal, sanitario, organoléptico, de sustentabilidad y de disponibilidad, como herramienta fundamental de futuras intervenciones alimentario nutricionales éticas, que apunten a una mejor calidad de vida de personas y/o comunidades lo cual contribuye al perfil de egreso comprometido. El programa se articula con el curso posterior de “Alimentos II".

Competencia
Dominio:Genérico Transversal
Corresponde al conjunto de competencias genéricas que integradas, contribuyen a fortalecer las competencias específicas en todos los dominios de actuación del Nutricionista, integrando equipos multi e interdisciplinarios en diferentes áreas de su desempeño, respetando principios éticos y bioéticos, demostrando liderazgo, inteligencia emocional, pensamiento crítico y reflexivo, autonomía y comunicación efectiva en contextos personales, sociales, académicos y laborales, evidenciando una activa y comprometida participación en acciones con la comunidad en pro del bienestar social, acorde con el sello de la Universidad de Chile, en la formación de profesionales del ámbito de la salud que contribuyen al desarrollo del país.
Competencia:Competencia 1
Actuar según principios éticos, morales y directrices jurídicas en el ejercicio de la profesión.
SubCompetencia: Subcompetencia 1.1
Aplicando los principios de la ética profesional en el quehacer profesional.
SubCompetencia: Subcompetencia 1.2
Respetando aspectos científicos, filosóficos, políticos, sociales y religiosos, en el quehacer profesional.
SubCompetencia: Subcompetencia 1.3
Respetando las disposiciones que regulan el funcionamiento de cada organización, establecimiento o unidad, en las diferentes áreas de desempeño profesional.
Competencia:Competencia 2
Interactuar con individuos y grupos, mediante una efectiva comunicación verbal y no verbal, en la perspectiva de fortalecer el entendimiento y construir acuerdos entre los diferentes actores, teniendo en cuenta el contexto sociocultural y la situación a abordar, acorde con principios éticos.
SubCompetencia: Subcompetencia 2.1
Comunicándose de manera efectiva con individuos y grupos, considerando aspectos como asertividad, empatía, respeto, entre otras, de acuerdo al contexto sociocultural.

Competencia
SubCompetencia: Subcompetencia 2.2
Comunicándose correctamente, en forma oral y escrita, considerando aspectos de vocabulario, gramática y ortografía.
Dominio:Intervención
Se refiere al ámbito de desempeño del Nutricionista que en el proceso formativo, potencia la capacidad de mediación a nivel individual o colectivo, destinada a evaluar y modificar el curso de una situación alimentaria y nutricional y de sus factores condicionantes, en el marco de la promoción, prevención, recuperación y rehabilitación de la salud, a través de la atención dietética o dietoterapéutica, educación alimentario nutricional, comunicación educativa, vigilancia alimentario nutricional, seguridad alimentaria; complementación alimentaria, inocuidad de los alimentos, entre otras estrategias, considerando la diversidad cultural y respetando los derechos de las personas y las normas éticas y bioéticas.
Competencia:Competencia 1
Intervenir en aspectos relacionados con alimentación, nutrición y salud, otorgando atención dietética o dietoterapéutica a lo largo del curso de la vida, considerando las necesidades detectadas, aspectos biopsicosociales, principios (bio)éticos, protocolos y la normativa vigente, para contribuir a mejorar la calidad de vida de las personas.
SubCompetencia: Subcompetencia 1.1
Utilizando los saberes elementales, funcionales y estructurales esenciales de su formación, para resolver de la mejor manera y con argumentos sólidos los problemas de salud relacionados con la alimentación y nutrición en los que interviene.
Competencia:Competencia 2
Manejar procedimientos, métodos, pruebas, técnicas y tecnologías para la evaluación del estado nutricional y/o el tratamiento de alimentos y preparaciones culinarias, de acuerdo con las condiciones presupuestarias, socioculturales, fisiológicas o fisiopatológicas de las personas, comunidades o instituciones en las que interviene, con el fin de responder a sus necesidades alimentario-nutricionales.
SubCompetencia: Subcompetencia 2.3
Analizando los cambios nutricionales, microbiológicos, físicoquímicos y sensoriales que provocan sobre los alimentos, las técnicas culinarias y principales procesos tecnológicos, con el fin de considerarlos en la planificación alimentaria de su intervención.
Dominio:Investigación
Se refiere al ámbito de desempeño del Nutricionista en el que aplica metodologías de investigación para generar nuevos conocimientos y buscar explicaciones que permitan comprender situaciones alimentario nutricionales, sus factores condicionantes y encontrar soluciones a éstas respetando normas éticas y bioéticas. Esta puede referirse a conocer el estado del arte en problemas relacionados con la alimentación y nutrición; diseño de nuevos alimentos, su análisis sensorial y sus efectos en la salud; búsqueda de alternativas terapéuticas a enfermedades prevalentes y no prevalentes; evaluación de intervenciones alimentario nutricionales, entre otras materias.
Competencia:Competencia 1
Evaluar con juicio crítico y constructivo la pertinencia y calidad de la información y/o evidencia

Competencia
disponible, relacionada con el saber y quehacer de su profesión y disciplina, para fundamentar su acción investigativa y profesional.
SubCompetencia: Subcompetencia 1.3
Estructurando un discurso coherente y fundamentado en la información seleccionada para dar base consistente y válida a las necesidades y/o propuestas de interés investigativo.

Resultados de aprendizaje
RA1. Describir los alimentos, agrupados de acuerdo al principal nutriente aportado, desde los diferentes criterios de clasificación, para determinar su uso.
RA2. Identificar los alimentos según su composición química, valor nutricional y la presencia de componentes no nutricionales, para relacionarlos positiva o negativamente con la salud de las personas.
RA3. Fundamentar las características propias de cada alimento y su rol como moduladores de las distintas funciones orgánicas para recomendar en función del contexto de salud de cada usuario, en base a la evidencia científica disponible.
RA4. Comunicar de manera efectiva en forma oral y/o escrita los resultados del trabajo de equipo para dar respuesta al desafío de la tarea planteada.

Unidades	
Unidad 1:Aspectos introductorios y generales de alimentos	
Encargado:	
Indicadores de logros	Metodologías y acciones asociadas
1. Describe la relación entre alimentos, alimentación, nutrición y salud 2. Define conceptos básicos relacionados con tipos y clasificación de alimentos 3. Describe la regulación en el área de alimentos en Chile 4. Define conceptos básicos sobre los componentes de los alimentos (Nutrientes y no-nutrientes beneficiosos, Tóxicos y Antinutrientes) 5. Identifica los principales componentes químicos de los alimentos utilizando las tablas de composición química de alimentos disponibles	Clases participativas - Foros - Controles- Discusiones en seminarios de literatura científica.

Unidades	
6. Identifica la definición de los principales alimentos según el Reglamento Sanitario de los Alimentos (DS977/96)	
Unidad 2:Alimentos Altos en Fitoquímicos	
Encargado: Paola Bernardita Cáceres Rodríguez	
Indicadores de logros	Metodologías y acciones asociadas
1. Reconoce los principales vegetales consumidos en el país 2. Identifica el origen de los vegetales consumidos en Chile 3. Señala las zonas productivas del país para las principales materias primas de frutas y verduras 4. Describe la disponibilidad de frutas y verduras del país, considerando aspectos de sustentabilidad alimentaria 5. Caracteriza y describe los diferentes componentes de frutas y hortalizas 6. Identifica la naturaleza de los tóxicos presentes en los vegetales (de origen natural, generados en el procesamiento y ambientales que contaminan los alimentos) relacionándolos con su efecto en la salud. 7. Selecciona, revisa y expone literatura científica sobre toxicología y métodos de análisis en alimentos, utilizando TIC.	Clases participativas - Foros - Controles - Discusiones en seminarios de literatura científica - visitas a terreno autogestionadas - Laboratorio

Estrategias de evaluación			
Tipo_Evaluación	Nombre_Evaluación	Porcentaje	Observaciones
Seminario	Seminario	10.00 %	Trabajo grupal
Prueba teórica o certamen	Certamen I	40.00 %	Prueba de seleccion multiple.
Prueba teórica o certamen	Certamen II	35.00 %	Prueba de seleccion multiple
Control individual	Control individual	10.00 %	Control
Presentación individual o grupal	Visita a terreno	5.00 %	Visita trabajo en terreno
Suma (para nota presentación examen:)		100.00%	
Nota presentación a examen		70,00%	
Examen	Examen	30,00%	
Nota final		100,00%	

Bibliografías
Bibliografía Obligatoria
- Paola Cáceres Rodríguez , Melani Moreira Jara , Constanza Simunovic Andrade , Valentina Sumonte Páez , 2019 , Foodbook: perfiles de alimentos , 1 , Universidad de Chile, Facultad de Medicina , Español , Todas , https://libros.uchile.cl/1037
- Geoffrey Campbell-Platt. , 2017 , Ciencia y tecnología de los alimentos. , Primera , Español , http://bibliografias.uchile.cl.uchile.idm.oclc.org/index.php/sisib/catalog/book/1326
- Ministerio de Salud. Republica de Chile. , 2020 , 4. Reglamento Sanitario de los Alimentos. Decreto Supremo 977. , Ultima actualizacion , Ministerio de Salud , Español , https://www.minsal.cl/sites/default/files/files/DECRETO_977_96%20actualizado%20a%20Enero%202015(1).pdf
- Angel Gil Hernández. , 2010 , Tratado de Nutrición: Composición y calidad nutritiva de los alimentos. , Segunda , Panamericana , Español , http://bibliografias.uchile.cl.uchile.idm.oclc.org/index.php/sisib/catalog/book/3044
- Hans Dieter Belitz; Werner Grosch. , 1997 , Química de los alimentos , Segunda , Español , http://bibliografias.uchile.cl.uchile.idm.oclc.org/index.php/sisib/catalog/book/157
Bibliografía Complementaria

Plan de Mejoras
Se ajustan las ponderaciones de las evaluaciones. Se guiará semanalmente la visita a terreno. El plan de clases se ajusto a 16 semanas de clases, se considera además de la semana de pausa, la semana mechona y la semana de trabajo autónomo, y nos toca un feriado, por lo el examen de segunda deberá fijarse en una día diferente en acuerdo con los estudiantes involucrados. Se mantienen los 2 laboratorio planificados y se reforzaran las capacidad y destrezas de expresión oral en las presentaciones grupales.

Requisitos de aprobación y asistencia adicionales a lo indicado en decreto Exento N°23842 del 04 de julio de 2013.
Porcentaje y número máximo permisible de inasistencias que sean factibles de recuperar:
Las actividades obligatorias requieren de un 100% de asistencia. Son consideradas actividades obligatorias las evaluaciones. los seminarios, laboratorios y las actividades de plenario (9) que se realizan por grupos. Solo se aceptará un máximo de 20% (2) de inasistencia, justificadas o no, para aprobar la asignatura. En el caso que la inasistencia se produjese a una actividad de evaluación, la presentación de justificación de inasistencia debe realizarse en un plazo máximo de cinco días hábiles a contar de la fecha de la inasistencia. El estudiante deberá avisar por la vía más expedita posible (telefónica - electrónica) dentro de las 24 horas siguientes. Si no se realiza esta justificación en los plazos estipulados, el estudiante debe ser calificado con la nota mínima (1.0) en esa actividad de evaluación.
Las modalidades de recuperación de actividades obligatorias y de evaluación:
El plazo de presentación del justificativo será 5 días hábiles, incluyendo el día de la inasistencia. Cualquier justificación fuera de plazo, NO será aceptada. La justificación se debe presentar en la plataforma DPI de la universidad: https://dpi.med.uchile.cl/estudiantes/ En el curso vamos a tener dos fechas recuperativas para evaluaciones, una a mitad de semestre y otra al final, antes del examen. Dichas recuperaciones seran en modalidad oral.
Otros requisitos de aprobación:
Condiciones adicionales para eximirse:
Nota mínima para eximirse: 5.0 Se considerará eximición con nota igual o superior a 5,0 (Sin notas inferiores a 4.0 en los certamenes y promedio de controles). Los exámenes seran en modalidad escrita u oral y consideraran todos los contenidos del curso. El examen será reprobatorio.

ANEXOS

Requisitos de aprobación.

Artículo 24: El rendimiento académico de los(las) estudiantes será calificado en la escala de notas de 1,0 a 7. La nota mínima de aprobación de cada una de las actividades curriculares para todos los efectos será 4,0, con aproximación. Las calificaciones parciales, las de presentación a actividad final y la nota de actividad final se colocarán con centésima (2 decimales). La nota final de la actividad curricular se colocará con un decimal para las notas aprobatorias, en cuyo caso el 0,05 o mayor se aproximará al dígito superior y el menor a 0,05 al dígito inferior(*).

Artículo 25: El alumno(a) que falte sin la debida justificación a cualquier actividad evaluada, será calificado automáticamente con la nota mínima de la escala (1,0).

Artículo 26: La calificación de la actividad curricular se hará sobre la base de los logros que evidencie el(la) estudiante en las competencias establecidas en ellos. La calificación final de los diversos cursos y actividades curriculares se obtendrá a partir de la ponderación de las calificaciones de cada unidad de aprendizaje y de la actividad final del curso si la hubiera. La nota de aprobación mínima es de 4,0 y cada programa de curso deberá explicitar los requisitos y condiciones de aprobación previa aceptación del Consejo de Escuela.

Artículo 27: Los profesores o profesoras responsables de evaluar actividades parciales dentro de un curso deberán entregar los resultados a los(as) estudiantes y al(la) Profesor(a) Encargado(a) en un plazo que no exceda los 15 días hábiles después de la evaluación y antes de la siguiente evaluación. En aquellos cursos que contemplan Examen Final, la nota de presentación a éste deberá estar publicada como mínimo 3 días hábiles antes del examen y efectuarlo será responsabilidad del(la) Profesor(a) Encargado(a) del Curso.

Artículo 28: Al finalizar el curso, o unidad de aprendizaje podrán existir hasta dos instancias para evaluar los logros de aprendizaje esperados en el(la) estudiante, debiendo completarse el proceso de calificación en un plazo no superior a 15 días continuos desde la fecha de rendición del examen de primera oportunidad.

Artículo 29: Aquellos cursos que contemplan una actividad de evaluación final, el programa deberá establecer claramente las condiciones de presentación a esta.

1. Será de carácter obligatoria y reprobatoria.
2. Si la nota es igual o mayor a 4.0** el(la) estudiante tendrá derecho a dos oportunidades de evaluación final.
3. Si la nota de presentación a evaluación final está entre 3.50*** y 3.94 (ambas incluidas), el(la) estudiante sólo tendrá una oportunidad de evaluación final.
4. Si la nota de presentación es igual o inferior a 3.44, el(la) estudiante pierde el derecho a evaluación final, reprobando el curso. En este caso la calificación final del curso será igual a la nota de presentación.
5. Para eximirse de la evaluación final, la nota de presentación no debe ser inferior a 5,0 y debe estar especificado en el programa cuando exista la eximición del curso.

Requisitos de aprobación.
* la vía oficial para el ingreso de notas es u-cursos, deben ser ingresas con dos decimales. sólo la nota del acta de curso es con aproximación y con decimal, siendo realizado esto automáticamente por el sistema ** Los casos en que la nota de presentación esté en el rango de 3.95 a 3.99 tendrán dos oportunidades para rendir examen. *** Los casos en que la nota de presentación esté en el rango de 3.45 a 3.49 tendrán una única oportunidad para rendir examen. Reglamento general de los planes de formación conducentes a las Licenciaturas y títulos profesionales otorgados por la Facultad de Medicina, Decreto Exento Nº 23842 del 04 de julio de 2013.

Normas de asistencia a actividad curriculares.

Para el caso de actividades curriculares cuya asistencia sea considerada como obligatoria por la Escuela respectiva, el o la estudiante deberá justificar su inasistencia de acuerdo al procedimiento establecido.

Cada programa de curso -y según su naturaleza y condiciones de ejecución- podrá considerar un porcentaje y número máximo permisible de inasistencias a actividades obligatorias, excluyendo actividades calificadas. Este porcentaje no debe superar el 20% del total de actividades obligatorias programadas.

Las actividades de recuperación, deberán ser fijadas y llevadas a cabo en forma previa al examen del curso. Cada estudiante tendrá derecho a presentarse al examen sólo si ha recuperado las inasistencias. En el caso de cursos que no contemplen examen, las actividades recuperativas deben ser realizadas antes de la fecha definida semestralmente para el cierre de actas.

PROCEDIMIENTO DE JUSTIFICACIÓN:

1. En el caso de inasistencias a actividades obligatorias, incluidas las de evaluación definidas en cada programa de curso, el o la estudiante debe avisar su inasistencia al PEC, dentro de las 24 horas siguientes por correo electrónico institucional.
2. Además, vía solicitud al sistema en línea de justificación de inasistencias provisto en el Portal de Estudiantes, el o la estudiante debe presentar la justificación de inasistencia por escrito con sus respectivos respaldos, a modo de ejemplo: certificado médico comprobable, informe de SEMDA., causas de tipo social o familiar acreditadas por el Servicio de Bienestar Estudiantil; en un plazo máximo de cinco días hábiles a contar de la fecha de la inasistencia.
3. La Escuela o quién esta designe deberá resolver la solicitud, informando a el o la PEC a la brevedad posible a fin de reprogramar la actividad si correspondiese.

Si el estudiante usa documentación adulterada o falsa para justificar sus inasistencias, deberá ser sometido a los procesos y sanciones establecidos en el Reglamento de Jurisdicción Disciplinaria.

Para el caso de que la inasistencia se produjera por fallecimiento de un familiar directo: padres, hermanos, hijos, cónyuge o conviviente civil, entre otros; los estudiantes tendrán derecho a 5 días hábiles de inasistencia justificada, y podrá acceder a instancias de recuperación de actividades que corresponda.

Normas de asistencia a actividad curriculares.

RECUPERACIÓN DE ACTIVIDADES:

Si el o la estudiante realiza la justificación de la inasistencia de acuerdo a los mecanismos y plazos estipulados, la actividad de evaluación debe ser recuperada de acuerdo a lo establecido en el programa, resguardando las condiciones equivalentes a las definidas para la evaluación originalmente programadas.

Si una inasistencia justificada es posteriormente recuperada íntegramente de acuerdo a los criterios del artículo tercero anterior, dicha inasistencia desaparece para efectos del cómputo del porcentaje de inasistencia. Cualquier inasistencia a actividades obligatorias que superen el porcentaje establecido en programa que no sea justificada implica reprobación del curso.

SOBREPASO DE MÁXIMO DE INASISTENCIAS PERMITIDAS:

Si un o una estudiante sobrepasa el máximo de inasistencias permitido y, analizados los antecedentes por su PEC, y/o el Consejo de Escuela, se considera que las inasistencias están debidamente fundadas, el o la estudiante no reprobará el curso, quedando en el registro académico en estado de Eliminado(a) del curso (“E”) y reflejado en el Acta de Calificación Final del curso. Esto implicará que él o la estudiante deberá cursar la asignatura o actividad académica en un semestre próximo, en su totalidad, en la primera oportunidad que la Escuela le indique.

Si el o la estudiante sobrepasa el máximo de inasistencias permitido, y no aporta fundamentos y causa que justifiquen el volumen de inasistencias, el o la estudiante reprobará el curso.

Si el o la estudiante, habiendo justificado sus inasistencias adecuadamente, no puede dar término a las actividades finales de un curso inscrito, y analizados los antecedentes el Consejo de Escuela, el PEC podrá dejar pendiente el envío de Acta de Calificación Final, por un periodo máximo de 20 días hábiles a contar de la fecha de cierre de semestre establecida en el calendario académico de la Facultad.

Cualquier situación no contemplada en esta Norma de Regulación de la Asistencia, debe ser evaluada en los Consejos de Escuela considerando las disposiciones de reglamentación universitaria vigente.

Estas normativas están establecidas en resolución que fija las Normas de Asistencia a Actividades Curriculares de las Carreras de Pregrado que Imparte la Facultad de Medicina (Exenta N°111 del 26 de enero de 2024) y vigente actualmente.

Política de corresponsabilidad social en la conciliación de las responsabilidades familiares y las actividades universitarias.

Con el fin de cumplir con los objetivos de propender a la superación de las barreras culturales e institucionales que impiden un pleno despliegue, en igualdad de condiciones, de las mujeres y hombres en la Universidad y el país; Garantizar igualdad de oportunidades para la participación equitativa de hombres y mujeres en distintos ámbitos del quehacer universitario; Desarrollar medidas y acciones que favorezcan la corresponsabilidad social en el cuidado de niñas y niños y permitan conciliar la vida laboral, estudiantil y familiar; y, Desarrollar un marco normativo pertinente a través del estudio y análisis de la normativa universitaria vigente y su eventual modificación, así como de la creación de una nueva reglamentación y de normas generales relativas a las políticas y planes de desarrollo de la Universidad; se contempla cinco líneas de acción complementarias:

Línea de Acción N°1: proveer servicios de cuidado y educación inicial a hijos(as) de estudiantes, académicas(os) y personal de colaboración, facilitando de este modo el ejercicio de sus roles y funciones laborales o de estudio, mediante la instalación de salas cunas y jardines infantiles públicos en los diversos campus universitarios.

Línea de Acción N°2: favorecer la conciliación entre el desempeño de responsabilidades estudiantiles y familiares, mediante el establecimiento en la normativa universitaria de criterios que permitan a los y las estudiantes obtener la necesaria asistencia de las unidades académicas en el marco de la corresponsabilidad social en el cuidado de niñas y niños.

Línea de Acción N°3: garantizar equidad de género en los procesos de evaluación y calificación académica, a través de la adecuación de la normativa| universitaria respectiva, con el fin de permitir la igualdad de oportunidades entre académicas y académicos en las distintas instancias, considerando los efectos de la maternidad y las responsabilidades familiares en el desempeño y la productividad tanto profesional como académico, según corresponda.

Para más detalles remitirse al Reglamento de corresponsabilidad social en cuidado de hijas e hijos de estudiantes. Aprobado por Decreto Universitario Exento N°003408 de 15 de enero 2018.