



## PROGRAMA DE CURSO ALIMENTOS I

Esta versión del curso se considera excepcional, debido a la emergencia sanitaria por COVID-19. Las metodologías, calendarios y evaluaciones pueden sufrir modificaciones en el transcurso del semestre, con la finalidad de dar cumplimientos satisfactorios a los resultados de aprendizaje declarados y el propósito formativo comprometido. Los eventuales cambios se llevarán a cabo según la contingencia, serán validados por la Dirección de Escuela y se informarán de manera oportuna a sus participantes, a través de los canales formales institucionales.

Validación Programa		
Enviado por: Rodrigo Wladimir Valenzuela Baez	Participación: Profesor Encargado	Fecha envío: 20-04-2021 17:15:29
Validado por: Nathalie Cecilia Llanos Rivera	Cargo: Coordinadora de Nivel	Fecha validación: 02-05-2021 18:41:15

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 2021
Horas Presenciales: 54	Horas No Presenciales: 27
Requisitos: SR	

Equipo Docente a cargo	
Nombre	Función (Sección)
Rodrigo Wladimir Valenzuela Baez	Profesor Encargado (1)
Andrés Ignacio Bustamante Pezoa	Profesor Coordinador (1)



### Contingencia COVID-19

Esta versión del curso se considera excepcional, debido a la emergencia sanitaria por COVID-19. 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, serán validados por la Dirección de Escuela y se informarán de manera oportuna a sus participantes, a través de los canales formales institucionales.

### Propósito Formativo

Para realizar cualquier tipo de intervención en alimentación y nutrición, el Nutricionista debe conocer en profundidad los alimentos que componen nuestra dieta, en cuanto a su disponibilidad, composición química, valor nutricional y componentes presentes que afectan positiva o negativamente la salud. Esto le permitirá analizar cuali-cuantitativamente la dieta del individuo y/o comunidades de manera de diseñar planes dietarios acordes a sus necesidades particulares, realizando la selección de alimentos con bases sólidas que la fundamenten y que apunten a una mejor calidad de vida. Por otra parte, es esencial conocer los alimentos desde distintos criterios ya sea su clasificación, producción, aspectos legales y organolépticos, para poder asegurar la calidad e inocuidad del producto entregado. El programa de Alimentos 1 inicia el estudio de los alimentos el cual será continuado en el curso de Alimentos 2, y posteriormente complementado por las demás asignaturas de niveles superiores. Además, este curso fortalecerá la formación científica y la formación ética indispensables en un profesional idóneo y acorde con el mundo globalizado. Las asignaturas de alimentos (1 y 2) en su conjunto, entregan las bases para la formación en alimentos necesarias para las tres líneas formativas de la carrera. Poseen una estructura y metodología similar dividiendo el contenido de los tipos de alimentos entre ambas, así alimentos 1 verá aspectos introductorios y conceptuales, además de los alimentos altos en fitoquímicos (Frutas y verduras), mientras alimentos 2 continuará con alimentos altos en carbohidratos, altos en proteínas y altos en lípidos.

### Competencia

#### Dominio: Intervención en Alimentación y Nutrición

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

Seleccionar las preparaciones culinarias considerando la composición química de los alimentos, tratamientos tecnológicos, sus características organolépticas y de inocuidad para satisfacer las necesidades alimentarias y nutricionales de individuos y colectividades, de acuerdo a la diversidad socioeconómica y cultural de la población.

#### SubCompetencia: Subcompetencia 1.1



### Competencia

Describiendo la disponibilidad de alimentos a nivel, local, regional y nacional y sus factores condicionantes



Resultados de aprendizaje
RA1. Describe los alimentos, agrupados de acuerdo al principal nutriente aportado, desde un punto de vista de clasificación, disponibilidad, producción, sanitario, legal y/u organoléptico.
RA2. Caracteriza los alimentos según su composición química y valor nutricional, considerando el aporte en macro y micronutrientes, para el consumo del ser humano en sus distintas necesidades.
RA3. Identifica la presencia de componentes no nutricionales presentes en los alimentos y los relaciona positiva o negativamente con la salud con el fin de mejorar la calidad de vida de los comensales.
RA4. Valora las características propias de cada alimento y su rol como moduladores de las distintas funciones orgánicas con el fin de recomendar en función de las características de cada usuario.

Unidades	
Unidad 1: Aspectos introductorios y generales de alimentos	
Encargado:	
Indicadores de logros	Metodologías y acciones asociadas
Describe la relación entre alimentos, alimentación, nutrición y salud	Clases teóricas grabadas - Foros - Seminarios - Discusiones en seminarios de literatura científica.
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	
6. Identifica la definición de los principales alimentos según el Reglamento Sanitario de los Alimentos (DS977/96)	
Unidad 2: Alimentos Altos en Fitoquímicos	
Encargado: Andrés Ignacio Bustamante Pezoa	
Indicadores de logros	Metodologías y acciones asociadas



### Unidades

<ol style="list-style-type: none"><li>1. Reconoce los principales vegetales consumidos en el país</li><li>2. Identifica el origen de los vegetales consumidos en Chile</li><li>3. Señala las zonas productivas del país para las principales materias primas de frutas y verduras</li><li>4. Describe la disponibilidad de frutas y verduras del país</li><li>5. Caracteriza y describe los diferentes componentes de frutas y hortalizas</li><li>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.</li><li>7. Selecciona, revisa y expone literatura científica sobre toxicología y métodos de análisis en alimentos, utilizando TIC.</li></ol>	<p>Clases teóricas brabadas - Foros - Seminarios - Discusiones en seminarios de literatura científica.</p>
---	--



Estrategias de evaluación			
Tipo_Evaluación	Nombre_Evaluación	Porcentaje	Observaciones
Presentación individual o grupal	Seminarios	20.00 %	Trabajo grupal - Presentación de manuscrito científico en español.
Prueba teórica o certámen	Certamen I	40.00 %	Prueba de selección múltiple.
Prueba teórica o certámen	Certamen II	40.00 %	Prueba de selección múltiple
Suma (para nota presentación examen)		100.00%	
Nota presentación a examen		70,00%	
Examen	Examen Final	30,00%	
Nota final		100,00%	



## Bibliografías

### Bibliografía Obligatoria

- 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>
- 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>
- 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>
- 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](https://www.minsal.cl/sites/default/files/files/DECRETO_977_96%20actualizado%20a%20Enero%202015(1).pdf)

### Bibliografía Complementaria



### Plan de Mejoras

Esta versión del curso se considera excepcional, debido a la emergencia sanitaria por COVID-19. 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, serán validados por la Dirección de Escuela y se informarán de manera oportuna a sus participantes, a través de los canales formales institucionales.

Considerando la situación generada por la pandemia. Durante el curso las clases serán grabadas y los alumnos tendrán acceso a las clases en formato PDF. Además, toda la literatura utilizada estará disponible en formato on-line.



**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 y las actividades de debates que se realizan por grupos. 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.

**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 las evaluaciones). Los exámenes seran en modalidad oral y consideraran todos los contenidos del curso. El examen será reprobatorio.

El examen final podría no ser reprobatorio pero dependerá de la nómina oficial de cursos administrada por cada Escuela en concordancia con lo estipulado por la Dirección de Pregrado.



## 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. 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.
2. Si la nota es igual o mayor a 4.0 el estudiante tendrá derecho a dos oportunidades de evaluación final.
3. Si la nota de presentación a evaluación final está entre 3.50 y 3.99 (ambas incluidas), el estudiante sólo tendrá una oportunidad de evaluación final.
4. Si la nota de presentación es igual o inferior a 3.49, el 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.

Reglamento general de los planes de formación conducentes a las Licenciaturas y títulos profesionales otorgados por la Facultad de Medicina, Decreto Exento N° 23842 del 04 de julio de 2013.



## Norma operativa de inasistencia a actividades obligatorias y evaluaciones, en contexto de pandemia.

### ACTIVIDADES OBLIGATORIAS:

Todos los cursos deben explicitar en su programa, y en la sesión inaugural, las actividades que son obligatorias y que requieren un porcentaje de asistencia sin ser evaluaciones; si estas son recuperables o no y los respectivos mecanismos de recuperación.

Según el contexto actual, la cantidad de actividades obligatorias que no son evaluaciones debe representar un mínimo del programa y debe estar debidamente justificadas en su pertinencia para la formación. Asimismo, el porcentaje máximo de inasistencias, claramente definido en el programa, debe responder a criterios de flexibilidad y posibilidades de recuperación.

Frente a inasistencias a estas actividades, se deberán seguir los siguientes pasos:

### NORMAS PARA ACTIVIDADES OBLIGATORIAS QUE NO SON EVALUACIONES

1. La justificación de inasistencias a evaluaciones puede presentarse mediante una justificación fundada, reconociendo también en este aspecto la salud mental y las situaciones derivadas de infección por COVID-19 del o la estudiante o del cuidado de personas con quienes conviven. Así mismo, se entregarán facilidades de justificación ante eventualidades como: falta de conexión a internet, corte de luz, duelo por familiar, enfermedad de estudiante o familiar; los cuáles podrán ser presentados con su debida justificación.

2. Si un estudiante se aproxima o sobrepasa el número máximo de inasistencias, el Profesor Encargado de Curso debe presentar el caso al Coordinador de Nivel, quien verifica si las inasistencias se producen en otros cursos del nivel respectivo. A su vez lo presenta al Consejo de Escuela respectiva, instancia que, basada en los antecedentes, califica y resuelve la situación.

3. Las inasistencias debidamente justificadas a estas actividades, deberán recuperarse de acuerdo a lo indicado en el programa de curso.

4. El estudiante que sobrepase el máximo de inasistencias permitido, figurará como "Pendiente" en el Acta de Calificación Final de la asignatura, siempre que a juicio del PEC, o el Consejo de Nivel o el Consejo de Escuela, las inasistencias con el debido fundamento, tengan causa justificada (Ej, certificado médico comprobable, informe de SEMDA, causas de tipo social o familiar acreditadas por el Servicio de Bienestar Estudiantil).

5. El estudiante que sobrepase el máximo de inasistencias permitido, y no aportó elementos de juicio razonables y suficientes que justificaran el volumen de inasistencias, figuraba como "Reprobado" en el Acta de Calificación Final de la Asignatura con nota final 3.4.

6. Dado el contexto sanitario, en caso de que un estudiante, por los motivos antes señalados, no pudiese asistir a la fecha de recuperación, contará con una oportunidad adicional de fijar una nueva fecha, cumpliendo con todos los pasos anteriores, En caso de una nueva inasistencia, se procederá según el punto 4 y 5.

7. La inasistencia a una actividad deberá ser comunicada vía solicitud al sistema en línea de justificación de inasistencias provisto para los y las estudiantes en el [Portal de Estudiantes](#) e informada directamente a la coordinación de nivel por la vía disponible para cada estudiante.



Norma operativa de inasistencia a actividades obligatorias y evaluaciones, en contexto de pandemia.

NORMAS PARA ACTIVIDADES OBLIGATORIAS DE EVALUACIÓN

1. La justificación de inasistencias a evaluaciones puede presentarse mediante una justificación fundada, reconociendo también en este aspecto la salud mental y las situaciones derivadas de infección por COVID-19 del o la estudiante o del cuidado de personas con quienes conviven. Así mismo, se entregarán facilidades de justificación ante eventualidades como: falta de conexión a internet, corte de luz, duelo por muerte de cercano, enfermedad de estudiante o familiar; los cuáles podrán ser presentados sin justificativo médico o psicosocial.
2. La inasistencia a una evaluación deberá ser comunicada vía solicitud al sistema en línea de justificación de inasistencias provisto para los y las estudiantes en el [Portal de Estudiantes](#), en un plazo máximo de 5 días, e informada directamente a la coordinación de nivel por la vía disponible para cada estudiante.
3. Las inasistencias debidamente justificadas a estas actividades, deberán recuperarse de acuerdo a lo indicado en el programa de curso.
4. Si la justificación se realiza en los plazos estipulados y el PEC acoge la justificación, la actividad deberá ser recuperada según la forma y plazos informados en el programa.
5. Dado el contexto sanitario, en caso de que un estudiante, por los motivos antes señalados, no pudiese asistir a la fecha de recuperación, contará con una oportunidad adicional de fijar una nueva fecha de evaluación, cumpliendo con todos los pasos anteriores. En caso de presentarse una nueva inasistencia a la evaluación recuperativa, se procederá según el punto 6.
6. 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.

Si un estudiante con fundamento y causa justificada, no puede dar término a las actividades finales de un curso inscrito, analizados los antecedentes, por el Consejo de Nivel y/o Consejo de Escuela, el PEC puede 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. Transcurrido este periodo, es responsabilidad del PEC enviar el Acta de Calificación Final (Art. 20 D.E. N°23842/2013).

La Dirección de Escuela debe estar en conocimiento e informar oportunamente a Secretaría de Estudios.



Norma operativa de inasistencia a actividades obligatorias y evaluaciones, en contexto de pandemia.

DISPOSICIONES FINALES:

1. Cualquier situación no contemplada en esta normativa, debe ser evaluada en Consejos de Escuelas respectivos. Lo anterior, teniendo en consideración las disposiciones de reglamentación universitaria vigente.
2. Es responsabilidad de las Direcciones de Escuela, poner en conocimiento de los Coordinadores de Nivel, Profesores Encargados de Curso (PEC), académicos y estudiantes la presente normativa.
3. Las fechas destinadas a actividades de recuperación, deben ser previas al examen final del curso. El estudiante tendrá derecho a presentarse al examen final sólo con sus inasistencias recuperadas.
4. En el caso de cursos que no contemplen examen final, las actividades recuperativas deben ser realizadas antes de la fecha definida semestralmente para el cierre de actas.
5. En caso de inasistencia a cualquier actividad obligatoria, se sugiere que, adicionalmente, el estudiante comunique su inasistencia por la vía más expedita (correo, teléfono, delegada de curso, coordinación de nivel, etc.) a su PEC. Esto puede complementar el ingreso de justificación a la plataforma, favorece la comunicación directa según exista la necesidad de aportar mayores antecedentes para resolver el caso o planificar acciones de acompañamiento futuro.



### 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.