

PROGRAMA DE CURSO

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 contingencia, serán validados por la Dirección de Escuela y se informarán de manera oportuna a sus participantes, a través de los canales formales institucionales.

Unidad académica: Departamento de Nutrición
Nombre del curso: Seminario Alimentos y Nutrición
Código: NU08054-1
Carrera: Nutrición y Dietética
Tipo de curso: Obligatorio
Área de formación: Especializada
Nivel: IV nivel
Semestre: VIII semestre
Año: 2021
Requisitos: Dietoterapia II y Calidad e Inocuidad Alimentaria
Número de créditos: 2 créditos
Horas de trabajo presenciales y no presenciales: 54 horas
(36 presenciales – 18 no presenciales)
Nº estudiantes estimados: 50
Día y horario: jueves de 15:00 a 16:30 horas

Encargado de curso: María Catalina Hernández
Mail: mcatalina.hernandez@uchile.cl
Coordinador de unidades de aprendizaje: Lissette Duarte Silva
Mail: lissette.duarte@uchile.cl

Docentes	Unidad Académica	N° horas directas
María Catalina Hernández	Departamento de Nutrición	30 horas
Lisette Duarte	Departamento de Nutrición	27 horas
Daniela Vera	Hospital Clínico Universidad de Chile	1.5 horas
Marcela Reyes	INTA Universidad de Chile	3 horas
Rodrigo Valenzuela	Departamento de Nutrición	3 horas
Nathalie Llanos	Departamento de Nutrición	3 horas
María Elsa Pando	Departamento de Nutrición	3 horas
Rebecca Kanter	Departamento de Nutrición	3 horas
Francisca Echeverría	Departamento de Nutrición	3 horas
Andrés Bustamante	Departamento de Nutrición	3 horas
Verónica Sombra	Departamento de Nutrición	3 horas

PROPÓSITO FORMATIVO

Este curso permitirá a los estudiantes movilizar aprendizajes de alimentación, nutrición y salud, a través de la elaboración de argumentos válidos para defender una postura frente a un tema controversial o de actualidad en el área, integrando y reforzando conocimientos de los dominios de intervención en alimentación y nutrición, investigación y genérico transversal, del perfil de egreso. Mediante la discusión técnica y/o el estudio de casos, el estudiante demostrará los conocimientos adquiridos en los años anteriores, justificando su posición frente a un tema o problemática del ámbito de la profesión, con argumentos basados en la evidencia científica y/o empírica disponible.

Este curso retoma aprendizajes adquiridos en los cursos de Alimentos I, Alimentos II, Tecnología de alimentos, Bromatología, Técnicas Culinarias, Higiene en la Producción de Alimentos y Calidad e Inocuidad Alimentaria, y cierra la línea básica de alimentación, nutrición y salud.

COMPETENCIAS DEL CURSO

Dominio Genérico Transversal

Competencia

DGTR.C01

Actuar según principios éticos, morales y directrices jurídicas en el ejercicio de la profesión

Subcompetencia

DGTR.C01.S02 Respetando aspectos científicos, filosóficos, políticos, sociales y religiosos, en el quehacer profesional.

Competencia**DGTR.C02**

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.

Subcompetencias**DGTR.C02.S03**

Integrando el metabolismo de los nutrientes con su función biológica, para lograr la homeostasis energética y nutricional"

Dominio Intervención en Alimentación y Nutrición**Competencia**

DINT.C01 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.

Subcompetencias

DINT.C01.S18 Argumentando su postura frente a un tema controversial en materia de alimentación, nutrición y salud, considerando principios éticos.

DINT.C01.S07 Analizando la relación entre alimentos, procesos tecnológicos y nutrición.

Competencia**DINT.C02**

Recomendar una alimentación saludable a individuos y comunidades sanas en diferentes etapas del ciclo vital, para prevenir alteraciones del estado nutricional y carencias específicas, considerando disponibilidad de alimentos y aspectos biopsicosociales, acorde a principios éticos y bioéticos.

Subcompetencias

DINT.C02.S03 Relacionando la naturaleza química de los nutrientes y no nutrientes con su función biológica en el individuo sano.

Dominio investigación**Competencia****DINV.C01**

Analiza con juicio crítico y constructivo la información científica relacionada con el saber y quehacer de su disciplina y lo comunica.

Subcompetencias

DINV.C01.S03 Elaborando un reporte de revisión bibliográfica

RESULTADOS DE APRENDIZAJE DEL CURSO

1. Argumenta su postura frente a un tema controversial en materia de alimentación, nutrición y salud, considerando principios éticos.
2. Analiza información actualizada para poder recomendar una alimentación saludable y sustentable a individuos y comunidades en diferentes etapas del ciclo vital, para prevenir alteraciones del estado nutricional y carencias específicas, considerando disponibilidad de alimentos y aspectos biopsicosociales, acorde a principios éticos y bioéticos.

ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS

- Clases asincrónicas
- Videos educativos
- Lecturas de artículos científicos en inglés
- Elaboración de seminarios en modalidad webinar (con plataforma de participación masiva)
- Retroalimentaciones sincrónicas
- Asesorías sincrónicas
- Presentaciones grupales de artículos científicos en inglés y discusiones sincrónicas

PLAN DE TRABAJO

Unidades de Aprendizaje	Logros de Aprendizaje	Acciones Asociadas
<p>I. Análisis de controversias en alimentación y nutrición</p> <p>Docente a cargo: María Catalina Hernández Lisette Duarte Daniela Vera Marcela Reyes Rodrigo Valenzuela María Antonieta Riffo María Elsa Pando Rebecca Kanter Francisca Echeverría Andrés Bustamante Verónica Sombra</p> <p>Horas totales: Horas directas: 27 Horas indirectas: 27</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Identifica temas controversiales actuales sobre la relación entre los alimentos y sus componentes con la nutrición y la salud 2. Relaciona los alimentos con un problema en nutrición y salud 3. Analiza un problema en el marco de la alimentación, nutrición y salud 4. Considera la noción de sustentabilidad dentro de las recomendaciones nutricionales 5. Comunica en forma oral y/o escrita los resultados de la revisión científica en temáticas controversiales de la actualidad 	<ul style="list-style-type: none"> - Revisión y estudio de las clases expositivas sobre temas emergentes en el ámbito de la nutrición - Reconocimiento de temas controversiales y desarrollo de seminarios en modalidad webinar - Análisis crítico y presentación grupal de lecturas de artículos científicos en inglés - Elaboración de dos certámenes evaluativos en modalidad online proctoring - Revisión del impacto de la dieta sustentable y análisis crítico de un artículo científico sobre el tema - Argumentación mediante el desarrollo de un ensayo sobre un tema controversial en el ámbito de la nutrición

		<ul style="list-style-type: none"> - Elaboración y difusión de material educativo (infografía y recurso audiovisual) dirigido a población general - Evaluación entre pares de la primera entrega del ensayo
--	--	---

PROCEDIMIENTOS EVALUATIVOS

- Certámenes evaluativos en modalidad online proctoring: 20%
Dos evaluaciones, cada una equivale al 10%
- Presentación grupal de artículo científicos en inglés: 5%
Una presentación por grupo
- Ensayo: 35% (5% de coevaluación y 30% de heteroevaluación)
- Material educativo (infografía-audiovisual): 15%
Dos entregas, cada una equivale al 7,5%
- Seminario (webinar): 25% (5% de coevaluación y 20% de heteroevaluación)

Nota Final:

- Nota de Presentación a examen: 70%
- Examen: 30%

BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS

OBLIGATORIA

Batista-Jorge GC, Barcala-Jorge AS, Silveira MF, Lelis DF, Andrade JMO, de Paula AMB, et al. Oral resveratrol supplementation improves Metabolic Syndrome features in obese patients submitted to a lifestyle-changing program. *Life Sci.* 2020;256:117962.

Boza S, Kanter R. 5 Boza and Kanter (2020) · L A N D B A U F O R S C H · J Sustainable Organic Agric Syst · 70(2):5-8 Local sustainable diets as a driver of the transition to agroecological food systems n.d.

Cediel G, Reyes M, Corvalán C, Levy RB, Uauy R, Monteiro CA. Ultra-processed foods drive to unhealthy diets: Evidence from Chile. *Public Health Nutr.* 2020:1–10.

Rogerson D. Vegan diets: practical advice for athletes and exercisers. *J Int Soc Sports Nutr.* 2017 Sep 13;14:36.

Moorman PG, Terry PD. Consumption of dairy products and the risk of breast cancer: A review of the literature. *Am J Clin Nutr.* 2004;80:5–14.

Moriconi E, Feraco A, Marzolla V, Infante M, Lombardo M, Fabbri A, et al. Neuroendocrine and Metabolic Effects of Low-Calorie and Non-Calorie Sweeteners. *Front Endocrinol (Lausanne).* 2020;11:444.

Liu H, Qin S, Sirohi R, Ahluwalia V, Zhou Y, Sindhu R, Binod P, et al. Sustainable blueberry waste recycling towards biorefinery strategy and circular bioeconomy: A review. *Bioresour Technol.* 2021 Jul;332:125181.

Pulido CM, Ruiz-Eugenio L, Redondo-Sama G, Villarejo-Carballido B. A new application of social impact in social media for overcoming fake news in health. *Int J Environ Res Public Health.* 2020;17.

Xu WL, Atti AR, Gatz M, Pedersen NL, Johansson B, Fratiglioni L. Midlife overweight and obesity increase late-life dementia risk: A population-based twin study. *Neurology.* 2011;76:1568–74.

COMPLEMENTARIA

Ahmad B, Friar EP, Vohra MS, Garrett MD, Serpell CJ, Fong IL, et al. Mechanisms of action for the anti-obesogenic activities of phytochemicals. *Phytochemistry*. 2020;180:112513.

Bermejo LM, López-Plaza B, Santurino C, Cavero-Redondo I, Gómez-Candela C. Milk and Dairy Product Consumption and Bladder Cancer Risk: A Systematic Review and Meta-Analysis of Observational Studies. *Adv Nutr*. 2019;10:S224–80.

Caballero E, Soto C. Valorization of Agro-Industrial Waste into Bioactive Compounds: Techno-Economic Considerations. *Biorefinery*, Springer International Publishing; 2019, p. 235–52.

Catalán-Matamoros D. La comunicación sobre la pandemia del COVID-19 en la era digital: manipulación informativa, fake news y redes sociales. *Rev ESPAÑOLA Comun EN SALUD*. 2020;0:5.

Chen L, Li M, Li H. Milk and yogurt intake and breast cancer risk: A meta-analysis. *Medicine (Baltimore)*. 2019;98:e14900.

Crézé C, Candal L, Cros J, Knebel JF, Seyssel K, Stefanoni N, et al. The impact of caloric and non-caloric sweeteners on food intake and brain responses to food: A randomized crossover controlled trial in healthy humans. *Nutrients*. 2018;10.

Lynch H, Johnston C, Wharton C. Plant-Based Diets: Considerations for Environmental Impact, Protein Quality, and Exercise Performance. *Nutrients*. 2018 Dec 1;10(12):1841.

Escaffi F. MJ, Miranda C. M, Alonso K. R, Cuevas M. A. Mediterranean diet and vitamin D as potential protective factors of cognitive impairment. *Rev Médica Clínica Las Condes*. 2016;27:392–400.

García-Conesa MT, Chambers K, Combet E, Pinto P, Garcia-Aloy M, Andrés-Lacueva C, et al. Meta-analysis of the effects of foods and derived products containing ellagitannins and anthocyanins on cardiometabolic biomarkers: Analysis of factors influencing variability of the individual responses. *Int J Mol Sci*. 2018;19.

Hall KD, Ayuketah A, Brychta R, Cai H, Cassimatis T, Chen KY, et al. Ultra-Processed Diets Cause Excess Calorie Intake and Weight Gain: An Inpatient Randomized Controlled Trial of Ad Libitum Food Intake. *Cell Metab*. 2019;30:226.

Hómez B. Possible Relationships between Alzheimer's disease, insulin resistance and type 2 diabetes mellitus abstract. *Rev Venez Endocrinol Metab*. 2017:11–9.

Kanter R, Boza S. Strengthening Local Food Systems in Times of Concomitant Global Crises: Reflections From Chile. *Am J Public Health*. 2020;110:971–3.

Nebl J, Haufe S, Eigendorf J, Wasserfurth P, Tegtbur U, Hahn A. Exercise capacity of vegan, lacto-ovo-vegetarian and omnivorous recreational runners. *J Int Soc Sports Nutr*. 2019 May 20;16(1):23.

Meybeck A, Gitz V. Conference on “Sustainable food consumption” Sustainable diets within sustainable food systems. *Proc. Nutr. Soc.*, vol. 76, Cambridge University Press; 2017, p. 1–11.

Monteiro CA, Cannon G, Levy RB, Moubarac JC, Louzada MLC, Rauber F, et al. Ultra-processed foods: What they are and how to identify them. *Public Health Nutr*. 2019;22:936–41.

Ruiz-Ojeda FJ, Plaza-Díaz J, Sáez-Lara MJ, Gil A. Effects of Sweeteners on the Gut Microbiota: A Review of Experimental Studies and Clinical Trials. *Adv. Nutr.*, vol. 10, Oxford University Press; 2019, p. S31–48.

Santana-Méridas O, González-Coloma A, Sánchez-Vioque R. Agricultural residues as a source of bioactive natural products. *Phytochem Rev*. 2012;11:447–66.

Sharma DC, Pathak A, Chaurasia RN, Joshi D, Singh RK, Mishra VN. Fighting infodemic: Need for robust health journalism in India. *Diabetes Metab Syndr Clin Res Rev*. 2020;14:1445–7.

REQUISITOS DE APROBACIÓN

Artículo 24: El rendimiento académico de los 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 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 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 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 estudiante solo tendrá una oportunidad de evaluación final.
4. Si la nota de presentación es igual o inferior a 3.44, 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.

Según lo dispuesto en el artículo anterior, para este curso, se considerará como requisito de eximición: nota de presentación sobre 5.0 y no tener ninguna nota bajo 4.00 en cualquier actividad evaluativa obligatoria (**certámenes I y II, nota de presentación grupal de artículo científico en inglés, nota final ensayo, nota promedio del material educativo, nota final seminario**)

Reglamento general de los planes de formación conducentes a las Licenciaturas y títulos profesionales otorgados por la Facultad de Medicina,

D.U. N°003625 de 27 de enero de 2009.

**Según los lineamientos y acuerdos de movilización para la reprogramación de actividades para el primer semestre del año 2020 de la Facultad de Medicina, vigentes desde el 2 de julio: - El examen de este curso deja de tener carácter reprobatorio, de acuerdo con el decreto universitario 0015803, artículo 1.6.*

REGLAMENTO DE ASISTENCIA

Actividades obligatorias

Las inasistencias debidamente justificadas a estas actividades deberán recuperarse de acuerdo con la disponibilidad de tiempo, docentes y campo clínico. Si ellas, por su naturaleza o cuantía, son irre recuperables, el alumno debe cursar la asignatura en su totalidad en el próximo período académico, en calidad de Pendiente o Reprobado, según corresponda.

a) 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.

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

Evaluaciones

La inasistencia a una evaluación deberá ser comunicada por la vía más expedita (telefónica – electrónica) en un plazo máximo de 24 horas, posterior a la fecha de la actividad programada.

La justificación de las inasistencias deberá ser presentada por el estudiante a través de la plataforma DPI de la Universidad en el link: <https://dpi.med.uchile.cl/estudiantes/>, dentro del plazo máximo de 5 días hábiles, contados desde la fecha de la inasistencia.

Si la justificación se realiza en los plazos estipulados y su PEC acoge la justificación, la actividad deberá ser recuperada preferentemente en forma oral frente a comisión.

Las actividades de recuperación se realizarán en dos fechas establecidas durante el semestre (una al intermedio y la otra al final) en solo aquellos/as estudiantes que hayan presentado el debido justificativo según el reglamento y este haya sido aprobado.

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.

Reglamento General de Estudios de las Carreras de la Facultad de Medicina, D.E. N° 0010109 de 27 agosto de 1997.

Resolución N°1466 "Norma operativa sobre inasistencia a actividades curriculares obligatorias para los estudiantes de pregrado de las Carreras de la Facultad de Medicina. 16 de octubre de 2008.

REQUISITOS DE ASISTENCIA ADICIONALES A LO INDICADO EN REGLAMENTACIÓN UNIVERSITARIA

a) *Número de actividades obligatorias que no son evaluaciones: **una***

b) *Porcentaje o número máximo permisible de inasistencias a actividades obligatorias, factibles de recuperar, sin necesidad de justificación: **ninguno***

- c) *Porcentaje o número máximo permisible de inasistencias a actividades obligatorias, factibles de recuperar, sujetas a justificación: **una***
- d) *Modalidad(es) de recuperación de actividades obligatorias y evaluaciones: **Las actividades obligatorias requieren de un 100% de asistencia. Son consideradas actividades obligatorias: presentación grupal de artículo científico en inglés, certámenes, asesorías y presentación de seminarios. Las fechas y modalidades de las actividades recuperativas se coordinarán con los estudiantes que no haya asistido a una actividad evaluativa obligatoria previa presentación de la justificación correspondiente como se indicó anteriormente para ser realizada dentro de las dos fechas estipuladas (una al intermedio y la otra al final del semestre).***

**Según los lineamientos y acuerdos de movilización para la reprogramación de actividades para el primer semestre del año 2020 de la Facultad de Medicina, vigentes desde el 2 de julio, la ausencia a clases sincrónicas no se considerará como reprobatoria. Para justificar cualquier tipo de inasistencias a las actividades obligatorias, se debe gestionar el justificativo online y se considerará la flexibilidad ante los diferentes motivos de justificación*

PLAN DE MEJORA

El plan de mejoras estará sujeto a las posibilidades de implementación en modalidad *online* debido a la emergencia sanitaria por COVID-19

- Actualización de contenidos con temas emergentes, controversiales y de interés en la actualidad para los estudiantes
- Participación de expertos por contenidos temáticos con sesiones en modalidad asincrónica que serán grabadas como respaldo de la actividad y material de estudio
- Retroalimentaciones semanales con espacio para resolución de dudas e inquietudes
- Disponibilidad de guías de trabajo para las actividades a desarrollar en el curso
- Implementación de rúbricas para todas las actividades evaluativas
- Asesorías grupales en modalidad sincrónica
- Designación de las actividades en modalidad sincrónica o asincrónica según objetivos de aprendizaje
- Presentación grupales y discusiones de artículos científicos guiadas por docentes expertos en el contenido temático

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, considerándolos efectos de la maternidad y las responsabilidades familiares en el desempeño y la productividad tanto profesional como académico, según corresponda.

POLÍTICA UNIVERSITARIA DE INCLUSIÓN Y DIVERSIDAD FUNCIONAL

Ámbito de acción C: Accesibilidad Universal

La Universidad debe resguardar la accesibilidad universal en todo evento y espacio físico y virtual-, de manera que todos los miembros de la comunidad universitaria puedan acceder y participar activamente de todas las oportunidades que nuestra institución ofrece.

Se debe considerar que parte de la accesibilidad universal tiene que ver con la instalación adecuada de señaléticas y la habilitación de servicios higiénicos accesibles en todos los espacios donde deben permanecer o deben transitar las personas en situación de discapacidad.

En las principales actividades oficiales de la Universidad se debe contar con interprete en lengua de señas que permita la participación de forma libre y sin discriminación a aquellos estudiantes y miembros de la comunidad universitaria que se encuentren en situación discapacidad auditiva.

a) **INFRAESTRUCTURA:** Tanto en la nueva infraestructura como en la ya construida y en la patrimonial, se debe resguardar la accesibilidad para todas las personas que necesiten o deseen participar de las actividades que allí se realizan, resguardando que ninguna de ellas impida arbitrariamente el acceso y participación de las personas.

b) **INFORMACIÓN:** La información emanada desde la Universidad debe ser accesible para todas las personas, contemplando posibilidades de lecturas específicas para personas con discapacidad auditiva o visual. Del mismo modo, las plataformas comunicacionales y formativas deberán diseñarse o adaptarse bajo la perspectiva del diseño y la accesibilidad universal.

c) **FORMACIÓN:** Aunque inicialmente en un proceso de transformación para la inclusión de personas en situación de discapacidad son necesarias las adaptaciones y adecuaciones (estructurales, virtuales, educativas), se debe tender a la formación en la perspectiva del Diseño Universal, tanto de infraestructura como de plataformas comunicacionales y de estrategias para el aprendizaje.

PLAN DE CLASES AÑO 2021

Sección	Semana	Horario	Actividad	Condición	Docente
1	1 23-09-21	15:00 a 16:30	1. Introducción al curso: Presentación del programa Indicaciones del curso y presentación de guías de trabajo y rúbricas de evaluación (<i>sincrónica</i>)	No obligatorio	María Catalina Hernández Lisette Duarte
			2. Identificación y selección de temas controversiales Trabajo grupal para la identificación y selección de temas para seminario modalidad webinar (<i>sincrónica</i>)	No obligatorio	María Catalina Hernández Lisette Duarte
			3. Clase 1: Búsqueda y análisis crítico de información científicas (<i>sincrónica</i>)	No obligatorio	Daniela Vera
Horas indirectas		1 hora	<i>Preparación:</i> ensayo, material educativo y seminario en modalidad webinar		
2	2 30-09-21	15:00 a 16:30	1. Retroalimentación: resolución de dudas e inquietudes del curso y sesión 1 (<i>sincrónica</i>)	No obligatorio	María Catalina Hernández Lisette Duarte
			2. Clase 2: Claves para la Elaboración de material educativo – herramientas en la web (<i>sincrónica</i>)	No obligatorio	Lisette Duarte
			3. Clase 3: Argumentación y elaboración de ensayos Entrega guía y material de apoyo para la elaboración de ensayos (<i>sincrónica</i>)	No obligatorio	María Catalina Hernández



Horas indirectas		1 hora	<i>Preparación:</i> ensayo, material educativo y seminario en modalidad webinar		
3	3 07-10-21	15:00 a 16:30	<p>1. Retroalimentación: resolución de dudas e inquietudes del curso y sesión 2. Entrega artículo científico para sesión 4. (<i>sincrónica</i>)</p> <p>2. Clase 4: Lácteos y cáncer, ¿Qué dice la evidencia? (<i>asincrónica</i>)</p>	No obligatorio	María Catalina Hernández
				No obligatorio	Rodrigo Valenzuela
Horas indirectas		1 hora	<i>Lectura:</i> artículo científico para sesión 4 <i>Preparación:</i> ensayo, material educativo y seminario en modalidad webinar		
4	4 14-10-21	15:00 a 16:30	<p>1. Retroalimentación: resolución de dudas e inquietudes del curso y sesión 3. Entrega artículo científico para sesión 5. (<i>sincrónica</i>)</p> <p>2. Presentación grupal y discusión: artículo científico relacionada a la clase 4 (<i>sincrónica</i>)</p> <p>3. Clase 5: Alimentos ultra procesados: ¿Una real amenaza para la salud de la población? (<i>asincrónica</i>)</p>	No obligatorio	María Catalina Hernández
				Obligatorio	Rodrigo Valenzuela
				No obligatorio	Marcela Reyes
Horas indirectas		1 hora	<i>Lectura:</i> artículo científico para sesión 6 <i>Preparación:</i> ensayo, material educativo y seminario en modalidad webinar		
5	5 21-10-21	15:00 a 16:30	<p>1. Retroalimentación: resolución de dudas e inquietudes del curso y sesión 4. Entrega artículo científico para sesión 6.</p>	No obligatorio	Lissette Duarte



			<p>(sincrónica)</p> <p>2. Presentación grupal y discusión: artículo científico relacionada a la clase 5 (sincrónica)</p> <p>3. Clase 6: Impacto de edulcorantes no nutritivos: ¿beneficios o perjuicios? (asincrónica)</p>	<p>Obligatorio</p> <p>No obligatorio</p>	<p>Marcela Reyes</p> <p>Verónica Samba</p>
Horas indirectas		1 hora	<p><i>Lectura:</i> artículo científico para sesión 6 <i>Preparación:</i> ensayo, material educativo y seminario en modalidad webinar</p>		
6	6 28-10-21	15:00 a 16:30	<p>1. Retroalimentación: resolución de dudas e inquietudes del curso y sesión 5. Entrega artículo científico para sesión 8. (sincrónica)</p> <p>2. Presentación grupal y discusión: artículo científico relacionada a la clase 7 (sincrónica)</p> <p>3. Clase 7: Dieta y enfermedades neurodegenerativas, ¿En qué hemos avanzado? (asincrónica)</p>	<p>No obligatorio</p> <p>Obligatorio</p> <p>No obligatorio</p>	<p>Lisette Duarte</p> <p>Verónica Samba</p> <p>María Elsa Pando</p>
Horas indirectas		1 hora	<p><i>Lectura:</i> artículo científico para sesión 8 <i>Preparación:</i> ensayo, material educativo y seminario en modalidad webinar</p>		
<p>Semana de receso académico para estudiantes 1 al 5 de noviembre</p>					
7	7 11-11-21	15:00 a 16:30	<p>1. Retroalimentación: resolución de dudas e inquietudes del curso y sesión 6. Entrega artículo científico para sesión 9.</p>	No obligatorio	María Catalina Hernández



			<p>(sincrónica)</p> <p>2. Presentación grupal y discusión: artículo científico relacionada a la clase 7 (sincrónica)</p> <p>3. Clase 8: Dieta sustentable, ¿Cuál es su impacto? (asincrónica)</p>	<p>Obligatorio</p> <p>No obligatorio</p>	<p>María Elsa Pando</p> <p>Rebeca Kanter</p>
Horas indirectas		1 hora	Preparación: certamen I		
8	8 18-11-21	15:00 a 16:30	Certamen evaluativo I: modalidad online proctoring sobre clases 4 a la 7. Incluye artículos científicos	Obligatorio	María Catalina Hernández Lisette Duarte
Horas indirectas		1 hora	Lectura y preparación: artículo científico para sesión 9 Preparación: ensayo, material educativo y seminario en modalidad webinar		
9	9 25-11-21	15:00 a 16:30	<p>1. Retroalimentación: resolución de dudas e inquietudes del curso y sesión 8. Entrega artículo científico para sesión 10. (sincrónica)</p> <p>2. Presentación grupal y discusión: artículo científico relacionada a la clase 8 (sincrónica)</p> <p>3. Clase 9: Revalorización de residuos agroindustriales, ¿Cuál es su impacto en salud? (asincrónico)</p>	<p>No obligatorio</p> <p>Obligatorio</p> <p>No obligatorio</p>	<p>María Catalina Hernández</p> <p>Rebeca Kanter</p> <p>Andrés Bustamante</p>
Horas indirectas		1 hora	Lectura y preparación: artículo científico para sesión 10 Preparación: ensayo, material educativo y seminario en modalidad webinar		



10	10 02-12-21	15:00 a 16:30	<p>1. Retroalimentación: resolución de dudas e inquietudes del curso y sesión 9 Entrega artículo científico para sesión 11</p> <p>2. Presentación grupal y discusión: artículo científico relacionada a la clase 9 (<i>sincrónica</i>)</p> <p>3. Recuperación 1: primera recuperación del certamen 1 y actividades evaluativas (<i>sincrónica</i>)</p> <p>4. Entrega 1 ensayo para evaluación entre pares (doble ciego): envío a través de la plataforma u-cursos de la primera versión del ensayo. Hora límite: 15 horas (<i>asincrónica</i>)</p> <p>5. Clase 10: Fitoquímicos en la prevención y tratamiento de la obesidad y alteraciones asociadas. ¿Una estrategia dieto terapéutica? (<i>asincrónico</i>)</p>	No obligatorio Obligatorio Obligatorio Obligatorio No obligatorio	Lisette Duarte Andrés Bustamante María Catalina Hernández Lisette Duarte María Catalina Hernández Lisette Duarte Francisca Echeverría
Horas indirectas		1 hora	<i>Revisión: ensayo asignado</i> <i>Lectura y preparación:</i> artículo científico para sesión 11 <i>Preparación:</i> ensayo, material educativo y seminario en modalidad webinar		
11	11 09-12-21	15:00 a 16:30	<p>1. Retroalimentación: resolución de dudas e inquietudes del curso, sesión 10 y clase 10. Entrega artículo científico para sesión 13 (<i>sincrónica</i>)</p> <p>2. Presentación grupal y discusión: artículo científico relacionada a la clase 10</p>	No obligatorio Obligatorio	Lisette Duarte Francisca Echeverría



			<p>(sincrónica)</p> <p>3. Entrega evaluación de ensayo asignado: según aplicación de la lista de chequeo. Envío a través de la plataforma u-cursos. Hora límite: 15 horas (asincrónica)</p> <p>4. Clase 11: Nutrición y Deporte: Dietas basadas en plantas: ¿Mejor o peor rendimiento deportivo? (asincrónica)</p>	<p>Obligatorio</p> <p>No obligatorio</p>	<p>María Catalina Hernández Lisette Duarte</p> <p>Nathalie Llanos</p>
Horas indirectas		1 hora	<p><i>Lectura y preparación:</i> artículo científico para sesión 12 <i>Preparación:</i> ensayo, material educativo y seminario en modalidad webinar</p>		
12	<p>12</p> <p>16-12-21</p>	15:00 a 16:30	<p>1. Retroalimentación: resolución de dudas e inquietudes del curso, sesión 11 y clase 11 (sincrónica)</p> <p>2. Presentación grupal y discusión: artículo científico relacionada a la clase 11 (sincrónica)</p> <p>3. Entrega final ensayo: incluye modificaciones según observaciones de evaluación entre pares. Envío a través de la plataforma u-cursos. Hora límite: 15 horas (asincrónica)</p>	<p>No obligatorio</p> <p>Obligatorio</p> <p>Obligatorio</p>	<p>María Catalina Hernández</p> <p>Nathalie Llanos</p> <p>María Catalina Hernández Lisette Duarte</p>
Horas indirectas		1 hora	<p><i>Preparación: certamen 2</i></p>		
13	<p>13</p> <p>23-12-21</p>	15:00 a 16:30	<p>Certamen evaluativo 2: modalidad online proctoring sobre clases 8 a la 11. Incluye artículos científicos</p>	<p>Obligatorio</p>	<p>María Catalina Hernández Lisette Duarte</p>
Horas indirectas		1 hora	<p><i>Preparación:</i> material educativo y seminario en modalidad webinar</p>		



14	14 30-12-21	15:00 a 16:30	<p>1. Trabajo en grupo y asesorías docentes: revisión de material educativo (sincrónico)</p> <p>2. Trabajo en grupo y asesorías docentes: revisión de seminarios modalidad webinars (sincrónico)</p> <p>3. Recuperación 2: segunda recuperación del certamen 2 y actividades evaluativas (sincrónico)</p>	<p>Obligatorio</p> <p>Obligatorio</p> <p>Obligatorio</p>	<p>María Catalina Hernández Lisette Duarte</p> <p>María Catalina Hernández Lisette Duarte</p> <p>María Catalina Hernández Lisette Duarte</p>
Horas indirectas		1 hora	Preparación: material educativo y seminario en modalidad webinar		
15	15 06-01-22	15:00 a 16:30	<p>1. Desarrollo: seminarios modalidad webinar (grupo 1 al 4) <i>*Todos los grupos entregan ppt a través de plataforma u-cursos. Hora límite 15 horas</i> (sincrónico)</p> <p>2. Entrega y presentación (contenido 1): material educativo a través de plataforma u-cursos <i>*Hora límite 15 horas</i> (asincrónico)</p>	<p>Obligatorio</p> <p>Obligatorio</p>	<p>María Catalina Hernández Lisette Duarte</p> <p>María Catalina Hernández Lisette Duarte</p>
Horas indirectas		1 hora	Preparación: material educativo		
16	16 13-01-22	15:00 a 16:30	<p>1. Desarrollo: seminarios modalidad webinar (grupo 5 al 8)</p> <p>2. Entrega y presentación (contenido 2): material educativo a través de plataforma u-cursos <i>*Hora límite 15 horas</i></p>	<p>Obligatorio</p> <p>Obligatorio</p>	<p>María Catalina Hernández Lisette Duarte</p> <p>María Catalina Hernández Lisette Duarte</p>



			<i>(asincrónico)</i> 3. Entrega evaluación entre pares: entrega de evaluación entra pares de webinars a través de plataforma u-cursos. *Hora límite 23:59 horas <i>(asincrónico)</i>	Obligatorio	María Catalina Hernández Lisette Duarte
Horas indirectas		1 hora	<i>Preparación:</i> examen de primera y segunda oportunidad		
17	17 20-01-22	15:00 a 16:30	Presentación: examen de primera <i>(sincrónico)</i>	Obligatorio	María Catalina Hernández Lisette Duarte
Horas indirectas		1 hora	<i>Respuesta:</i> encuestas de evaluación del curso		
18	18 28-01-22	15:00 a 16:30	Presentación: examen de segunda oportunidad <i>(sincrónico)</i>	Obligatorio	María Catalina Hernández Lisette Duarte
Horas indirectas		1 hora	<i>Respuesta:</i> encuestas de evaluación del curso		