

PROGRAMA DE CURSO, PREGRADO FAVET 2025

I. IDENTIFICACIÓN DE LA UNIDAD CURRICULAR	
Nombre asignatura	KU34_Inocuidad de los Alimentos
Nivel en que se imparte	VIII Semestre
Horas directas semanales	2
Horas indirectas semanales	2
Horario de clases	Martes 11:00 a 12:50
Sala	6
Coordinador General	Pilar Oviedo
Académicos participantes	Javiera Cornejo Kelly Lisette Lapierre Acevedo Fernando Fredes José Pizarro Aldo Maddaleno Ricardo Riquelme Ximena Valenzuela Waldo Herrera (Ayudante)
Contacto Coordinador General	poviedo@uchile.cl / waldo.herrera@ug.uchile.cl /
¿Cómo contactar al coordinador?	Correo electrónico y U-Cursos

II. PROPÓSITO

Esta asignatura tiene como propósito integrar conocimientos, que persigue capacitar al estudiante para enfrentar situaciones relativas al control de Enfermedades Transmitidas por los Alimentos (ETA).

III. DESCRIPCIÓN DEL CURSO

Esta asignatura está ubicada en el ciclo pre-profesional en el octavo semestre de la carrera. Durante el semestre se abordan temáticas relacionadas con los peligros físicos, químicos y biológicos en diferentes productos de origen animal, las enfermedades que pueden producirse, y por ende, la importancia del resguardo de la inocuidad alimentaria. Esta Unidad habilita al egresado para abordar con criterio integrador los problemas de salud y del ambiente en su génesis y como sus efectos son determinantes para la salud pública.

IV. COMPETENCIA ESPECÍFICA

Dominio sobre procedimientos para asegurar la calidad de los alimentos de consumo humano

V. COMPETENCIAS GENÉRICAS

G4. Comunica sus conocimientos y sentimientos de forma oral o escrita, con claridad, pertinencia y formalidad, para transmitir o interpretar distintos discursos que favorezcan sus planteamientos y reflexiones.

G2. Integra grupos de trabajo, estableciendo relaciones de cooperación y colaboración, para lograr objetivos comunes en el ámbito social y profesional.

VI. METODOLOGÍA DOCENTE

Los contenidos se impartirán en forma de clases virtuales sincrónicas y a través de la presentación de seminarios elaborados por los estudiantes, en coordinación con Gestión Ambiental KU33. Mediante la plataforma U-cursos (www.u-cursos.cl), se entregará información de apoyo a los diferentes tópicos tratados.

VII. RESULTADOS DE APRENDIZAJE (RA)

RA Nº1: Relaciona los peligros biológicos con diferentes productos de origen animal, para resguardar la inocuidad alimentaria

Criterios de evaluación:

1. Distingue el rol del médico veterinario en aspectos vinculados a la inocuidad alimentaria
2. Identifica los peligros biológicos en diversos productos de origen animal
3. Analiza los factores que influyen en la proliferación y supervivencia de microorganismos en alimentos

RA Nº2: Distingue las enfermedades producidas por diversos productos de origen animal, para resguardar la inocuidad alimentaria

Criterios de evaluación:

1. Distingue las principales enfermedades provocadas por diversos productos de origen animal
2. Relaciona los parásitos asociados a las enfermedades provocadas por diversos productos de origen animal
3. Relaciona los virus asociados a las enfermedades provocadas por diversos productos de origen animal

RA Nº3: Relaciona los peligros físicos y químicos con diferentes productos de origen animal, para resguardar la inocuidad alimentaria

Criterios de evaluación:

1. Identifica los peligros físicos y químicos en diversos productos de origen animal
2. Analiza los factores que influyen en la proliferación de contaminantes

VIII. METODOLOGÍA DE EVALUACIÓN (DESCRIPCIÓN)

Se realizarán dos pruebas parciales (con una ponderación del 35% y 40%, respectivamente) y un podcast en coordinación con Gestión Ambiental KU33 (con una ponderación del 25%). Además de una prueba integrativa (con una ponderación del 25% de la nota final)

Podcast: La evaluación del podcast será grupal

Los contenidos expuestos en el seminario serán también evaluados en la prueba integrativa. Las preguntas serán formuladas desde los podcast y resúmenes, los cuales deberán subir a Material Alumnos en UCursos.

Deberán rendir la instancia de prueba recuperativa todos aquellos estudiantes con **nota final** inferior a 4,0 (Prueba 1, Prueba 2, Seminario y Prueba Integrativa ponderados) y/o aquellos que tengan menos de 4,0 en la Prueba Integrativa.

Tipo de Evaluación	RA por evaluar	Fecha	Ponderación
Prueba 1	RA 1	7 oct 2025	35%
Prueba 2	RA 1, 2 y 3	18 nov 2025	40%
Presentación Podcast	RA 1, 2 y 3	25 nov 2025	25%
Cálculo final		100% =75% del curso	
Evaluación integrativa	RA 1, 2 y 3	28 nov 2025	25%
Cálculo final		100% =70% del curso	
Evaluación recuperativa	RA 1, 2 y 3	9 dic 2025	30%

IX. REGLAS DEL CURSO

Asistencia:

Por instrucciones de la Dirección de Escuela de Pregrado, el procedimiento a seguir en el caso que un estudiante no asista a actividades programadas para la Unidad será el siguiente:

1. La asistencia es obligatoria al 75% de las actividades teóricas independiente de la modalidad, la cual será considerada mediante UCursos para la modalidad a distancia, y por medio de un QR en instancias presenciales.
2. Si un estudiante falta a una prueba, deberá presentar el justificativo correspondiente en la Secretaría de Estudios, en el plazo (48 horas de producida la inasistencia) y forma previstos para ello.
3. En el caso que la Secretaría de Estudios apruebe el justificativo, el coordinador verá la actividad remedial para reemplazar la nota faltante

Artículo 22 - Reglamento General de los Estudios de Pregrado de la Facultad de Ciencias Veterinarias y Pecuarias

La inasistencia a las evaluaciones que no sean debidamente justificadas por el (la) estudiante, serán calificadas con la nota mínima 1,0 (uno coma cero). Las evaluaciones parciales no rendidas y debidamente justificadas, serán reemplazadas por una prueba integrativa. En aquellos casos en que el (la) estudiante no haya rendido las evaluaciones parciales o integrativa (según corresponda) será sometido a una prueba recuperativa especial, la que tendrá el carácter de integrador y la calificación obtenida en ella, reemplazará la nota de las evaluaciones pendientes. Las evaluaciones parciales serán calificadas con hasta un decimal, así como la nota obtenida por el (la) estudiante, la que se registrará hasta con un decimal en el acta final.

<http://www.veterinaria.uchile.cl/pregrado/carrera/normativas-y-orientaciones/reglamento-pregrado-FAVET>

X. BIBLIOGRAFÍA OBLIGATORIA (incluye material audiovisual)

1. Apellido, A. A. (Año). Título. Revista o libro. Edición
- 2.
- 3.
- 4.

XI. BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA (incluye material audiovisual)

1. Apellido, A. A. (Año). Título. Revista o libro. Edición
- 2.
- 3.
- 4.

XII. EJES DE CONOCIMIENTO

1. Peligros biológicos en los alimentos
2. Enfermedades transmitidas por alimentos ETA
3. Peligros físicos y químicos en los alimentos

XIII. PROGRAMACIÓN

Fecha	Tema	Actividades de la clase (Metodología)	Criterio de evaluación	Docentes participantes	Bibliografía (Nº y páginas)
5 ago 2025 11:00	Introducción al curso	Clase expositiva ▾	1.2	Pilar Oviedo	
12 ago 2025 1...	Introducción a la Inocuidad alimentaria: Definición de peligros Laboratorio de microbiología de alimentos Institucionalidad de protección de la inocuidad de los alimentos en Chile	Clase expositiva ▾	No aplica	Javiera Cornejo	<i>La bibliografía debe asociarse a cada una de las clases ¿qué debe leer para la clase? (específicamente, capítulo, número de páginas)</i>
19 ago 2025 1...	Rol del médico veterinario en la Inocuidad de Alimentos	Clase expositiva ▾	2.1	Javiera Cornejo	
26 ago 2025 1...	Factores que influyen en la proliferación y supervivencia de microorganismos en alimentos	Clase expositiva ▾	2.3	Lisette Lapierre	
2 sept 2025 11...	ETA (infecciones)	Clase expositiva ▾	RA 1	Lisette Lapierre	

9 sept 2025 11...	Principales parásitos asociados a ETA	Clase expositiva ▾	2.2	Fernando Fredes	
23 sept 2025 1...	Principales virus asociados a ETA	Clase expositiva ▾	1.3	José Pizarro	
30 sept 2025 1...	Laboratorio de Microbiología de los Alimentos Muestreo para análisis microbiológico de alimentos	Clase expositiva ▾	1.1	Ricardo Riquelme	
7 oct 2025 11:00	Prueba 1	Prueba ▾	2.3	Pilar Oviedo Ayudantes	
14 oct 2025 11...	ETA intoxicaciones	Clase expositiva ▾	3.1 y 3.2	Pilar Oviedo	
21 oct 2025 11...	Introducción a los peligros químicos	Clase expositiva ▾	3.1 y 3.2	Javiera Cornejo	
28 oct 2025 11...	Introducción a los peligros químicos Residuos de Fármacos	Clase expositiva ▾	RA 1, 2 y 3	Aldo Maddaleno	
4 nov 2025 11:00	Contaminantes ambientales (toxinas marinas, dioxinas, metales pesados y micotoxinas)	Clase expositiva ▾	RA 1, 2 y 3	Aldo Maddaleno	
11 nov 2025 1...	Rol del envasado en la inocuidad de alimentos	Clase expositiva ▾	RA 1, 2 y 3	Ximena Valenzuela Bascuñan	
18 nov 2025 1...	Prueba 2	Prueba ▾	RA 1, 2 y 3	Pilar Oviedo Ayudantes	
25 nov 2025 1...	Presentación Podcast	Trabajo grupal ▾	Actividad conjunta con KU33	Pilar Oviedo Cristóbal briceño Ayudantes	
28 nov 2025 1...	Prueba Integrativa	Prueba ▾	RA 1, 2 y 3	Pilar Oviedo	

				Ayudantes	
9 dic 2025 11:00	Prueba Recuperativa	Prueba ▾	RA 1, 2 y 3	Pilar Oviedo Ayudantes	