

## PROGRAMA DE CURSO

**Unidad académica:** Departamento de Nutrición

**Nombre del curso:** Alimentos I

**Código:** NU01010910001

**Carrera:** Nutrición y Dietética

**Tipo de curso:** Obligatorio

**Área de formación:** Especializada

**Nivel:** Primero

**Semestre:** Primero

**Año:** 2016

**Requisitos:** No tiene

**Número de créditos:** 3

**Horas de trabajo presenciales y no presenciales:** 36 horas presenciales y 45 horas no presenciales

**Nº estudiantes estimado:** 65

**ENCARGADO DE CURSO:** Rodrigo Valenzuela B.

**COORDINADORES de unidades de aprendizaje:** Paula García Concha.

Docentes	Unidad Académica	Nº horas directas
Rodrigo Valenzuela B.	Departamento de Nutrición	20
Paula García C.	Departamento de Nutrición	16
Paula Jiménez P.	Departamento de Nutrición	4
Karen Basfi fer O.	Departamento de Nutrición	2
Paola Careces R.	Departamento de Nutrición	2
Guillermo Zuñiga C.	Departamento de Nutrición	2

### PROPÓSITO FORMATIVO:

Su propósito es entregar las bases para la formación en alimentos relacionados con aspectos generales de su clasificación y su disponibilidad en el país.

Aporta además a iniciar al estudiante en el trabajo en equipo integrando aspecto de la ética ligada al desempeño en el área.

### COMPETENCIAS DEL CURSO

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 DEL CURSO

DINT.C01.S01: Describiendo la disponibilidad de alimentos a nivel, local, regional y nacional y sus factores condicionantes

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE DEL CURSO:

Identifique la clasificación de alimentos

Clasifica alimentos según algunas de sus características y composición

Describe en términos generales la disponibilidad de alimentos en Chile

## PLAN DE TRABAJO

Unidades de Aprendizaje	Logros de Aprendizaje	Acciones Asociadas
<p><b>Nombre de la Unidad 1.</b></p> <p>Aspectos generales de alimentos</p>	<p>Describe la relación entre alimentos, alimentación, nutrición y salud</p> <p>Define conceptos básicos relacionados con alimentos</p> <p>Describe la regulación en el área de alimentos en Chile</p> <p>Clasifica los alimentos según criterios generales</p>	<p>Clases Teóricas participativas</p> <p>Lectura de manuscritos científicos previos a cada clase</p> <p>Controles</p>
<p><b>Nombre de la Unidad 2.</b></p> <p>Disponibilidad de alimentos en Chile</p>	<p>Reconoce los principales alimentos consumidos en el país</p> <p>Identifica el origen de los</p>	<p>Clases Teóricas participativas</p> <p>Lectura de manuscritos científicos previos a cada</p>

	<p>alimentos consumidos en Chile</p> <p>Señala las zonas productivas del país para las principales materias primas</p> <p>Describe la disponibilidad de alimentos del país</p> <p>Compara los nutrientes característicos de los diferentes tipos de alimentos</p>	<p>clase</p> <p>Controles</p>
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------

### PROCEDIMIENTOS EVALUATIVOS

#### Evaluaciones Parciales

- Prueba 1: 40%
- Prueba 2: 40%
- 6 controles cortos: 20% en total

#### Valor de cada unidad de aprendizaje:

- UA 1: 3 controles + 1 pruebas (50%)
- UA2: 3 controles + 1 pruebas (50%)

#### Examen

El examen se realizará en forma escrita al término de la asignatura. Su ponderación corresponde al 30% de la nota final de la asignatura.

### RECURSOS

- Sala de clase para 70 alumnos, computador con proyector data.

#### **BIBLIOGRAFÍA**

- López L.B. & Suárez M.M. Fundamentos de Nutrición Normal. Editorial El Ateneo. Buenos Aires. Argentina. 2002.
- Primo-Yúfera E. Química de los Alimentos. Editorial Síntesis. España. 1998.
- Belitz H-D. y Grosch W. Química de los alimentos. Editorial Acribia, S.A. Zaragoza, España. 1999.
- Reglamento Sanitario de los Alimentos Decreto Supremo 977/96 CHILE. Ministerio de Salud. Santiago, Chile, 1996.

### REQUISITOS DE APROBACIÓN

Reglamentación de la Facultad

Art. 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.

Art. 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.

\*Reglamento general de planes de formación conducentes a licenciaturas y títulos profesionales otorgados por la Facultad de Medicina, D.U. 003625, de 27 de enero del 2009

#### **REGLAMENTO DE ASISTENCIA**

Las clases teóricas son de asistencia libre; sin embargo, se recomienda a los estudiantes asistir regularmente.

Las actividades obligatorias requieren de un 100% de asistencia

Son consideradas actividades obligatorias, las evaluaciones y las actividades prácticas que se realizan en un laboratorio o en un campo clínico, además de actividades de seminarios y talleres.

En este curso el estudiante podrá faltar a actividades obligatorias, que no sea evaluación, sin presentar justificación hasta un máximo de 1 sesión. 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.

Resolución N° 14 66 "Norma operativa sobre inasistencia a actividades curriculares obligatorias para los estudiantes de pregrado de las Carreras de la Facultad de Medicina.

## PLAN DE CLASES

Fecha	Horario	Actividades principales	Profesor
7 de marzo	8:15 - 10:30	<b>Sesión 1</b> <u>Clase:</u> Presentación del Programa e Introducción a la asignatura <u>Clase:</u> Relación entre alimentos, alimentación, nutrición y salud Conceptos básicos relacionados con alimentos	Rodrigo Valenzuela B. Paula García C.
14 de marzo	8:15 - 10:30	<b>Sesión 2</b> <u>Clase:</u> Clasificación de alimentos y valor nutricional <u>Control 1</u> (clase anterior)	Rodrigo Valenzuela B.
21 de marzo	8:15 - 10:30	<b>Sesión 3</b> <u>Clase:</u> Marco regulatorio de alimentos <u>Control 2</u> (clase anterior)	Paula García C.
28 de marzo	8:15 - 10:30	<b>Sesión 4</b> <u>Clase:</u> Principales alimentos consumidos en Chile y su relación con la nutrición. <u>Control 3</u> (clase anterior)	Karen Basfi fer O.
4 de abril	8:15 - 10:30	<b>Sesión 5</b> <u>Clase:</u> Zonas productivas de alimentos en Chile (frutas - hortalizas) <u>Control 4</u> (clase anterior)	Paula García C.
11 de abril	8:15 - 10:30	<b>Sesión 6</b> <u>Clase:</u> Zonas productivas de alimentos en Chile (Cereales)	Paula García C.
18 de abril	8:15 - 10:30	<b>Sesión 7</b> <u>Clase:</u> Tablas de composición química de alimentos <u>Control 5</u> (clase 5 y 6)	Paula García C.
25 de abril	8:15 - 10:30	<b>Sesión 8</b> <u>Clase:</u> Alimentos y Aplicaciones Gastronómicas <u>Control 6</u> (clase anterior)	Guillermo Zúñiga C.
2 de mayo	8:15 - 10:30	<b>Sesión 9</b> <b>Prueba 1 (clases 1 - 8)</b>	Rodrigo Valenzuela B. Paula García C.
9 de mayo	8:15 - 10:30	<b>Sesión 10</b> <u>Clase y Taller:</u> Definiciones relacionadas con alimentos según el Reglamento Sanitario de los Alimentos (DS977/96) <u>Control 7</u> (clase anterior)	Rodrigo Valenzuela B.
16 de mayo	8:15 - 10:30	<b>Sesión 11</b> <u>Clase:</u> Disponibilidad de Alimentos en Chile <u>Control 8</u> (clase anterior)	Paula Jimenez P.

Fecha	Horario	Actividades principales	Profesor
23 de mayo	8:15 - 10:30	<b>Sesión 12</b> <u>Clase:</u> Zonas productivas de alimentos en Chile (carnes, aves y huevos) <u>Control 9</u> (clase anterior)	Paula Jimenez P.
30 de mayo	8:15 - 10:30	<b>Sesión 13</b> <u>Clase:</u> Porciones de Intercambio de alimentos en Chile <u>Control 10</u> (clase anterior)	Paola Cáceres R.
6 de junio	8:15 - 10:30	<b>Sesión 14</b> <u>Clase – Taller:</u> Alimentos - Precio - Zonas de Producción – Reglamentación - Composición Química - y Valor Nutricional I	Rodrigo Valenzuela B. Paola Cáceres R.
13 de junio	8:15 - 10:30	<b>Sesión 15</b> <u>Clase – Taller:</u> Alimentos - Precio - Zonas de Producción – Reglamentación - Composición Química - y Valor Nutricional II	Rodrigo Valenzuela B. Paola Cáceres R.
20 de junio	8:15 - 10:30	<b>Sesión 16</b> <b>Prueba 2 (sesión 10 - 15)</b>	Rodrigo Valenzuela B. Paula García C.
27 de julio	8:15 - 10:30	<b>Sesión 17</b> <b>Examen</b>	Rodrigo Valenzuela B. Paula García C.
4 de julio	8:15 - 10:30	<b>Sesión 18</b> <b>Examen de Segunda Oportunidad</b>	Rodrigo Valenzuela B. Paula García C.