

PROGRAMA DE CURSO, PREGRADO FAVET 2024

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	Auditorio ▾
Coordinador General	Pilar Oviedo
Académicos participantes	Javiera Cornejo Kelly Lisette Lapierre Acevedo Fernando Fredes José Pizarro Aldo Maddaleno Ricardo Riquelme Ximena Valenzuela Ricardo Aravena
Contacto Coordinador General	poviedo@uchile.cl / ricardo.aravena.t@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 N°1: 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 N°2: 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 N°3: 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 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 aquellos que tengan menos de 4,0 en la Prueba Integrativa.

Tipo de Evaluación	RA por evaluar	Fecha	Ponderación
Prueba 1	RA 1	8 oct 2024	35%
Prueba 2	RA 1, 2 y 3	12 nov 2024	40%
Presentación Podcast	RA 1, 2 y 3	19 nov 2024	25%
Cálculo final			100% =75% del curso
Evaluación integrativa	RA 1, 2 y 3	2 dic 2024	25%
Cálculo final			100% =70% del curso
Evaluación recuperativa	RA 1, 2 y 3	12 dic 2024	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	Modalidad de la clase	Tema	Actividades de la clase (Metodología)	Criterio de evaluación	Docentes participantes	Bibliografía (N° y páginas)
6 ago 2024	<input checked="" type="checkbox"/> <i>Sólo presencial</i> <input type="checkbox"/> <i>Presencial con transmisión en vivo</i>	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>
13 ago 2024	<input checked="" type="checkbox"/> <i>Sólo presencial</i> <input type="checkbox"/> <i>Presencial con transmisión en vivo</i>	Introducción al curso	Clase expositiva ▾	1.2	Pilar Oviedo	
20 ago 2024	<input checked="" type="checkbox"/> <i>Sólo presencial</i> <input type="checkbox"/> <i>Presencial con transmisión en vivo</i>	Laboratorio de Microbiología de los Alimentos Muestreo para análisis microbiológico de alimentos	Clase expositiva ▾	1.1	Ricardo Riquelme	
27 ago 2024	<input checked="" type="checkbox"/> <i>Sólo presencial</i> <input type="checkbox"/> <i>Presencial con transmisión en vivo</i>	Rol del médico veterinario en la Inocuidad de Alimentos	Clase expositiva ▾	2.1	Javiera Cornejo	

3 sept 2024	<input checked="" type="checkbox"/> <i>Sólo presencial</i> <input type="checkbox"/> <i>Presencial con transmisión en vivo</i>	Factores que influyen en la proliferación y supervivencia de microorganismos en alimentos	Clase expositiva ▾	2.3	Lisette Lapierre	
10 sept 2024	<input checked="" type="checkbox"/> <i>Sólo presencial</i> <input type="checkbox"/> <i>Presencial con transmisión en vivo</i>	Principales virus asociados a ETA	Clase expositiva ▾	1.3	José Pizarro	
24 sept 2024	<input checked="" type="checkbox"/> <i>Sólo presencial</i> <input type="checkbox"/> <i>Presencial con transmisión en vivo</i>	ETA (infecciones)	Clase expositiva ▾	RA 1	Lisette Lapierre	
1 oct 2024	<input checked="" type="checkbox"/> <i>Sólo presencial</i> <input type="checkbox"/> <i>Presencial con transmisión en vivo</i>	ETA Intoxicaciones	Clase expositiva ▾	2.2	Pilar Oviedo	
8 oct 2024	<input checked="" type="checkbox"/> <i>Sólo presencial</i> <input type="checkbox"/> <i>Presencial con transmisión en vivo</i>	Prueba 1	Prueba ▾	2.3	Pilar Oviedo Ricardo Aravena	
15 oct 2024	<input checked="" type="checkbox"/> <i>Sólo presencial</i> <input type="checkbox"/> <i>Presencial con transmisión en vivo</i>	Principales parásitos asociados a ETA	Clase expositiva ▾	3.1 y 3.2	Fernando Fredes	

22 oct 2024	<input checked="" type="checkbox"/> <i>Sólo presencial</i> <input type="checkbox"/> <i>Presencial con transmisión en vivo</i>	Introducción a los peligros químicos	Clase expositiva ▾	3.1 y 3.2	Javiera Cornejo	
29 oct 2024	<input checked="" type="checkbox"/> <i>Sólo presencial</i> <input type="checkbox"/> <i>Presencial con transmisión en vivo</i>	Introducción a los peligros químicos Residuos de Fármacos	Clase expositiva ▾	RA 1, 2 y 3	Aldo Maddaleno	
5 nov 2024	<input checked="" type="checkbox"/> <i>Sólo presencial</i> <input type="checkbox"/> <i>Presencial con transmisión en vivo</i>	Contaminantes ambientales (toxinas marinas, dioxinas, metales pesados y micotoxinas)	Clase expositiva ▾	RA 1, 2 y 3	Aldo Maddaleno	
12 nov 2024	<input checked="" type="checkbox"/> <i>Sólo presencial</i> <input type="checkbox"/> <i>Presencial con transmisión en vivo</i>	Prueba 2	Prueba ▾	RA 1, 2 y 3	Pilar Oviedo Ricardo Aravena	
19 nov 2024	<input checked="" type="checkbox"/> <i>Sólo presencial</i> <input type="checkbox"/> <i>Presencial con transmisión en vivo</i>	Presentación Podcast	Trabajo grupal ▾	RA 1, 2 y 3	Pilar Oviedo Cristóbal briceño	
26 nov 2024	<input checked="" type="checkbox"/> <i>Sólo presencial</i> <input type="checkbox"/> <i>Presencial con transmisión en vivo</i>	Rol del envasado en la inocuidad de alimentos	Clase expositiva ▾	Actividad conjunta con KU33	Ximena Valenzuela Bascuñan	

<p>2 dic 2024</p>	<input checked="" type="checkbox"/> <i>Sólo presencial</i> <input type="checkbox"/> <i>Presencial con transmisión en vivo</i>	<p>Prueba Integrativa</p>	<p>Prueba ▾</p>		<p>Pilar Oviedo Ricardo Aravena</p>	
<p>12 dic 2024</p>	<input checked="" type="checkbox"/> <i>Sólo presencial</i> <input type="checkbox"/> <i>Presencial con transmisión en vivo</i>	<p>Prueba Recuperativa</p>	<p>Prueba ▾</p>		<p>Pilar Oviedo Ricardo Aravena</p>	