

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: Alimentos II

Código: NU01020910007-01

Carrera: Nutrición y Dietética

Tipo de curso: Obligatorio

Área de formación: Especializada

Nivel: Primero

Semestre: Segundo

Año: 2021

Requisitos: Alimentos I

Número de créditos: 7 créditos

Horas de trabajo presenciales y no presenciales: Horas totales 189 (90 horas presenciales y 99 horas no presenciales).

Nº Estudiantes estimado: 70 estudiantes

ENCARGADO DE CURSO: Martin Gotteland

mgottela@gmail.com; mgottela@uchile.cl +56 2 29786977, Departamento de Nutrición, Facultad de Medicina, Universidad de Chile, Avenida Independencia 1027, Santiago

COORDINADOR de unidades de aprendizaje: Andrés Bustamante

anbustama@uchile.cl, +56 2 29786240, Departamento de Nutrición, Facultad de Medicina, Universidad de Chile, Avenida Independencia 1027, Santiago

| Docentes | Unidad Académica | N° horas directas |
|--------------------|---------------------------|--------------------------|
| Martin Gotteland | Departamento de Nutrición | 50 |
| Andrés Bustamante | Departamento de Nutrición | 48 |
| Paola Cáceres | Departamento de Nutrición | 37 |
| Paula Jiménez | Departamento de Nutrición | 2 |
| Rodrigo Valenzuela | Departamento de Nutrición | 3 |

PROPÓSITO FORMATIVO

Para realizar cualquier tipo de intervención en alimentación y nutrición, el nutricionista debe conocer en forma detallada los alimentos en cuanto a su 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 a 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 distintas aristas (productiva, legal, organoléptico y de sustentabilidad) para poder asegurar la calidad e inocuidad del producto entregado.

El programa de Alimentos 2 complementa el estudio de los alimentos iniciado en el curso de Alimentos I y será 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.

Competencias a las que tributa:

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.S02. Caracterizando los alimentos de acuerdo a su composición química

DINT.C01.S03. Analizando las principales alteraciones que afectan a los alimentos

DINT.C01.S04. Relacionando los componentes tóxicos presentes en alimentos con su efecto en la salud

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.

Subcompetencia:

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

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.

DGTR.C01.S03: Respetando las disposiciones que regulan el funcionamiento de cada organización, establecimiento o unidad, en las diferentes áreas de desempeño 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.

Subcompetencia

DGTR.C02.S03. Comprendiendo información relativa a la disciplina, disponible en idioma inglés.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE DEL CURSO:

U1: Describe los alimentos, agrupados de acuerdo con el principal nutriente aportado, desde un punto de vista de clasificación, disponibilidad, producción, sanitario, legal, de sustentabilidad y/u organoléptico.

U2: 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.

U3: 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.

U4: 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.

PLAN DE TRABAJO

| Unidades de aprendizaje | Indicadores de Logro | Acciones asociadas |
|-------------------------|--|--------------------------------|
| Unidad 1. | 1. Identifica los principales componentes químicos de los alimentos utilizando las tablas de composición química | Clases teóricas participativas |



| | | |
|---|--|---|
| <p>Aspectos introductorios y caracterización de alimentos altos en CHO</p> | <p>de alimentos disponibles</p> <ol style="list-style-type: none">Identifica la definición de los principales alimentos según el Reglamento Sanitario de los Alimentos (DS977/96)Describe la disponibilidad de alimentos del paísAsocia aspectos de sustentabilidad con los distintos grupos de alimentosCaracteriza los alimentos de alto contenido de hidratos de carbono complejos; cereales, pan, arroz, pastas y alimentos similaresCaracteriza los alimentos de alto contenido de hidratos de carbono simples; azúcares, miel, confites.Identifica y caracteriza los edulcorantes no nutritivosIdentifica la naturaleza de los tóxicos presentes en los alimentos (de origen natural, generados en el procesamiento y ambientales que contaminan los alimentos) relacionándolos con su efecto en la salud.Selecciona, revisa y expone literatura científica sobre toxicología y métodos de análisis en alimentos, utilizando TIC. | <p>Discusiones en seminarios de literatura científica</p> <p>Laboratorios de reconocimiento y análisis de alimentos</p> |
| <p>Unidad 2. Caracterización de alimentos altos en proteínas</p> | <ol style="list-style-type: none">Identifica los principales componentes químicos de los alimentos utilizando las tablas de composición química de alimentos disponiblesIdentifica la definición de los principales alimentos según el Reglamento Sanitario de los Alimentos (DS977/96)Describe la disponibilidad de alimentos del paísAsocia aspectos de sustentabilidad con los distintos grupos de alimentosCaracteriza los alimentos de alto contenido proteico; carnes de bovino, cerdo y aves, pescados y mariscos, leguminosas, huevos, leche y alimentos lácteos.Identifica la naturaleza de los tóxicos presentes en los alimentos (de origen natural, generados en el procesamiento y ambientales que contaminan los alimentos) relacionándolos con su efecto en la salud.Selecciona, revisa y expone literatura científica sobre toxicología y métodos de análisis en alimentos, utilizando TIC | <p>Clases teóricas participativas</p> <p>Discusiones en seminarios de literatura científica</p> <p>(Laboratorios de reconocimiento y análisis de alimentos)</p> |



| | | |
|--|---|---|
| <p>Unidad 3. Alimentos altos en lípidos y Bebidas alcohólicas y analcohólicas incluyendo nervinos</p> | <ol style="list-style-type: none">1. Identifica los principales componentes químicos de los alimentos utilizando las tablas de composición química de alimentos disponibles2. Identifica la definición de los principales alimentos según el Reglamento Sanitario de los Alimentos (DS977/96)3. Describe la disponibilidad de alimentos del país4. Asocia aspectos de sustentabilidad con los distintos grupos de alimentos5. Caracteriza los alimentos de alto contenido graso; diferentes tipos de aceites, diferentes tipos de grasas, semillas oleaginosas y frutos con alto contenido lipídico.6. Identifica y clasifica las bebidas alcohólicas y analcohólicas7. Identifica los componentes químicos de las bebidas alcohólicas y analcohólicas y su impacto en la salud8. Identifica la naturaleza de los tóxicos presentes en los alimentos (de origen natural, generados en el procesamiento y ambientales que contaminan los alimentos) relacionándolos con su efecto en la salud.9. Selecciona, revisa y expone literatura científica sobre toxicología y métodos de análisis en alimentos, utilizando TIC10. Reconoce los principales alimentos consumidos en el país | <p>Clases teóricas participativas</p> <p>Discusiones en seminarios de literatura científica</p> <p>Laboratorios de reconocimiento y análisis comparativo de alimentos</p> |
|--|---|---|

| | |
|---|--|
| <p>Estrategias metodológicas</p> | <p>Se utiliza una metodología educativa participativa permitiendo al estudiante desarrollar habilidades para cumplir los objetivos de la asignatura.</p> <p>Para tal efecto se utilizarán las siguientes técnicas:</p> <ul style="list-style-type: none">- Clases Interactivas con uso de TICS- Discusión de publicaciones científicas en grupos de seminarios- Confección de material didáctico para actividad de extensión- Visitas a lugares de expendio de alimentos- Taller integrador de los contenidos y su relación con el perfil profesional- Trabajo grupal en laboratorio disciplinar (en caso presencial solamente) |
|---|--|



| | | | | | | | | | | | | |
|-----------------------------------|---|-----------------------------------|--------------------|-----------|-----|------------|-----|-----------|-----|---------|-----|--------------|
| Procedimientos evaluativos | Unidades de aprendizaje 1, 2 y 3 corresponden al 70% de la nota final | | | | | | | | | | | |
| | <p>Unidad 1,2 y 3:</p> <table><tr><td>Pruebas Teóricas individuales (3)</td><td>55% (20, 25 y 10%)</td></tr><tr><td>Controles</td><td>10%</td></tr><tr><td>Seminarios</td><td>15%</td></tr><tr><td>Extensión</td><td>10%</td></tr><tr><td>Terreno</td><td>10%</td></tr><tr><td>Total</td><td>100%</td></tr></table> <ul style="list-style-type: none">• Controles; corresponde al promedio de las notas individuales obtenidas en controles cortos realizados al finalizar cada temática.• Seminarios: corresponde a la nota grupal obtenida en la presentación oral de una publicación científica, evaluada por rúbrica correspondiente.• Extensión. Corresponde a la nota grupal obtenida por el trabajo realizado para educar a la comunidad en el consumo de un alimento, evaluada por rúbrica correspondiente.• Terreno: Corresponde a la nota grupal obtenida por la exposición de la visita a lugares de expendio de alimentos, evaluado por pauta de cotejo correspondiente. <p>El examen final corresponde al 30% de la nota final. Se considerará eximición con nota igual o superior a 5,5 y <u>con notas iguales o superiores a 4,0 en las 3 pruebas teóricas individuales.</u> Los exámenes pueden ser de modalidad oral o escrita y consideran todos los contenidos del curso.</p> | Pruebas Teóricas individuales (3) | 55% (20, 25 y 10%) | Controles | 10% | Seminarios | 15% | Extensión | 10% | Terreno | 10% | Total |
| Pruebas Teóricas individuales (3) | 55% (20, 25 y 10%) | | | | | | | | | | | |
| Controles | 10% | | | | | | | | | | | |
| Seminarios | 15% | | | | | | | | | | | |
| Extensión | 10% | | | | | | | | | | | |
| Terreno | 10% | | | | | | | | | | | |
| Total | 100% | | | | | | | | | | | |



**BIBLIOGRAFIA Y
RECURSOS**

Bibliografía Básica

1. Iciar Astiazarán (2000) Alimentos: composición y propiedades. 2° edición. Madrid : McGraw-Hill Interamericana de España.
2. Cáceres Rodríguez, P., Moreira Jara, M., Simunovic Andrade, C. y Sumonte Páez, V. (2019). Foodbook : perfiles de alimentos . Disponible en <https://doi.org/10.34720/k8w2-b491>
3. Decreto Supremo 977 Reglamento Sanitario de los Alimentos

Bibliografía Complementaria

4. Charley (2006) Tecnología de los alimentos, Procesos químicos y físicos en la preparación de alimentos. Editorial: Limusa. España
5. Bello J. (1998) Ciencia y tecnología culinaria. Ediciones Diaz de Santo, Madrid España.
6. Belitz, H.D. y Grosch, W. Química de los alimentos, 2ª ed., Acribia, Zaragoza, 1997.
7. Coenders A. (1996) Química Culinaria. Estudio de lo que les sucede a los alimentos antes, durante y después de cocinados. Editorial Acribia
8. Jury G., Urteaga C., Taibo M. (1999). Porciones de intercambio y composición de los alimentos de la pirámide alimentaria chilena. 2° edición. Universidad de Chile. Medicina. Departamento de Nutrición. Santiago, Chile

REQUISITOS DE APROBACIÓN

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 sólo 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.

*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

REGLAMENTO DE ASISTENCIA

Actividades obligatorias

Según lo dispuesto en la reglamentación de la Facultad, explicita con detalle e identifique claramente las actividades obligatorias en el plan de clases del curso. Especifique igualmente, los mecanismos o alternativas para su recuperación, cuya fecha debe estar claramente identificada en el plan de clases.

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 irrecuperables, 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 en la Secretaría de la Escuela dentro del plazo de 5 días hábiles, contados desde la fecha de la inasistencia, certificada por los Servicios autorizados de la Facultad: Servicio Médico y Dental de los Alumnos; Servicio de Bienestar Estudiantil y Dirección de la Escuela.

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 y de carácter acumulativo.

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.

Considerando el carácter teórico práctico de la asignatura, la asistencia a todas las sesiones prácticas (certámenes, exámenes, controles, seminarios, laboratorios, plenario de terreno y extensión) será de carácter obligatorio. La hora de inicio y término de cada sesión, corresponderá a la estipulada en el programa.

La recuperación de actividades será solo para aquellos estudiantes que hayan justificado vía conducto regular. El estudiante que falte acogiéndose a la instancia posible de faltar sin justificar, quedará sin evaluación. La forma de recuperación será determinada por el docente a cargo, pudiendo ser la misma u otra equivalente, y se realizarán al final del semestre.

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

Los seminarios (4) son de carácter obligatorio y solo se aceptará una (1) ausencia sin justificar por conducto regular, siempre que sea un día distinto al que le toca exponer. En caso de ausencia justificada, el grupo de trabajo deberá informar a los docentes si el estudiante, pese a faltar a la exposición, trabajó previamente con su grupo, en cuyo caso asumirá la calificación de este. En caso de que no trabajase con el grupo o que no haya presentado el justificativo, tendrá nota mínima en la actividad expositiva. Si falta a más de un seminario sin justificación formal, será calificado con la nota mínima. Es responsabilidad del estudiante ausente (con o sin justificativo) ponerse al día con los contenidos tratados en seminario.

Tanto la actividad de extensión (1) como el plenario de Terreno (2) son obligatorias e irrecuperables por lo que no se aceptará la ausencia sin justificar. El estudiante ausente con la debida justificación asumirá la nota de su grupo siempre que haya trabajo con este, de caso contrario, ya sea que no haya trabajado o bien falte sin justificación, será calificado con la nota mínima.

La ausencia a evaluaciones (certámenes (3) y exámenes (2)) debe ser siempre justificada por conducto regular, la ausencia sin justificar será calificada con la nota mínima. La ausencia justificada deberá ser recuperada en los plazos y formatos que el equipo docente determine. Los controles no realizados por ausencia del estudiante serán recuperados solo si existe justificativo formal de por medio.

Esta asignatura presenta 12 actividades obligatorias y aceptará como máximo un 20% total de inasistencias a estas, es decir, tres (2) ausencias. Si se supera esta cifra, el estudiante quedará en causal de reprobación.

Las inasistencias a actividades obligatorias requieren que la justificación se realice en un plazo máximo

de cinco días hábiles a contar de la fecha de la inasistencia en la secretaria de la Escuela de Nutrición. El estudiante deberá avisar por la vía más expedita posible (telefónica - electrónica) dentro de las 24 horas siguientes al docente encargado. 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.

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.

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 ALIMENTOS II 2021

| FECHA | HORARIO | MODALIDAD | ACTIVIDADES PRINCIPALES | PROFESOR |
|--|---------------|-------------|---|--|
| SEPTIEMBRE | | | | |
| Lunes 20 | 15.00–18.15 | Sincrónica | 1- Presentación de la asignatura y de las metodologías docentes | M. Gotteland A. Bustamante Paola Cáceres |
| Mie 22 | 15.00 a 18.15 | Asincrónica | 2- Disponibilidad de alimentos con alto contenido de hidratos de carbono: cereales y pseudocereales | A. Bustamante |
| | | | 3- Composición química de alimentos con alto contenido de hidratos de carbono: cereales y pseudocereales | M. Gotteland |
| 5.5 HNP estudio personal/ Preparación de Seminarios /Extensión | | | | |
| Lunes 27 | 15.00 a 18.15 | Asincrónica | 4- Disponibilidad de alimentos con contenido de hidratos de carbono: Pan, galletas, cereales de desayuno y leguminosas frescas | A. Bustamante |
| | | | 5- Composición química de alimentos con contenido de hidratos de carbono: Pan, galletas, cereales de desayuno y leguminosas frescas | M. Gotteland |
| Mie 29 | 15.00 a 18.15 | Asincrónica | <u>Control 1 (Clases 2 a 5)</u> | |
| | | | 6- Disponibilidad de alimentos con alto contenido de hidratos de carbono; Tubérculos y otros (castaño, piñón) | A. Bustamante |
| | | | 7- Composición química de alimentos con alto contenido de hidratos de carbono; Tubérculos y otros (castaño, piñón) | M. Gotteland |
| 5.5 HNP estudio personal/ Preparación de Seminarios /Extensión | | | | |



| OCTUBRE | | | | |
|--|----------------|-------------------------|---|--|
| Lunes 04 | 15.00 a 18.15 | Asincrónica | 8- Alimentos con alto contenido de hidratos de carbono; Azúcar y productos azucarados y su comparación con edulcorantes no nutritivos | M. Gotteland |
| | | | Preparación de los materiales de la actividad de extensión | Estudiantes |
| Mie 06 | 15.00 a 18.15 | Asincrónica | Preparación y subida de los materiales de la actividad de extensión | Estudiantes |
| 5.5 HNP estudio personal/ Preparación de Seminarios /Extensión | | | | |
| Lunes 11 | Feriado | | | |
| Mier 13 | 15.00-18:15 | Sincrónica | Presentación de actividad de extensión | M. Gotteland A. Bustamante P. Cáceres |
| 5.5 HNP estudio personal/ Preparación de Seminarios | | | | |
| Lunes 18 | 15.00-18:15 | Sincrónica | <u>Control 2 (Clases 6 a 8)</u> Seminarios Alimentos ricos en HdC (1-8) Sesión 1 | M. Gotteland A. Bustamante P. Cáceres |
| Mie 20 | 15.00 – 18.15 | | Seminarios Alimentos ricos en HdC (1-8) Sesión 2 | M. Gotteland A. Bustamante Paola Cáceres |
| 5.5 HNP estudio personal/ Preparación de Seminarios | | | | |
| Lunes 25 | 15.00-18:15 | Proctoring + sincrónica | Certamen 1 (Alimentos altos en CHO) + Retroalimentación | M. Gotteland |
| Mie 27 | 15.00-18:15 | Asincrónica | 9- Disponibilidad y zonas productivas productos de origen animal; Carnes de abasto, aves y subproductos. | P. Jiménez |
| | | | 10- Composición química de productos de origen animal; Carnes de abasto y aves y subproductos | A. Bustamante |



| 5.5 HNP estudio personal/ Preparación de Seminarios | | | | |
|---|---------------|-------------|--|-------------------------------|
| NOVIEMBRE | | | | |
| Lunes 1 Mier 3 | Receso | | | |
| Lunes 8 | 15.00-18:15 | Sincrónica | Control 3 (Clases 9 a 10) Evaluación biestamental intermedia Evaluaciones Recuperativas | M. Gotteland A. Bustamante |
| Mie 10 | 15.00-18:15 | Asincrónica | 11- Disponibilidad y zonas productivas productos de origen animal; pescados y mariscos | A. Bustamante |
| | | | 12- Composición química de productos de origen animal; pescados y mariscos | A. Bustamante |
| 5.5 HNP estudio personal/ Preparación de Seminarios | | | | |
| Lunes 15 | 15.00 a 18.15 | Asincrónica | 13- Disponibilidad y zonas productivas; Leguminosas secas | A. Bustamante |
| | | | 14- Composición química de leguminosas secas | P. Cáceres |
| Mier 17 | 15.00 a 18.15 | Asincrónica | Control 4 (Clases 11 a 14) 15- Disponibilidad de alimentos con alto contenido de proteínas; Leche y productos lácteos | A. Bustamante |
| 5.5 HNP estudio personal/ Preparación de Seminarios | | | | |
| Lunes 22 | 15.00-18:15 | Sincrónica | 16- Composición química de alimentos con alto contenido de proteínas; Leche y productos lácteos | M. Gotteland |
| Mie 24 | 15.00-18:15 | Asincrónica | 17- Huevos | M. Gotteland |
| | | | 18- Nuevas fuentes de proteínas | |
| 5.5 HNP estudio personal/ Preparación de Seminarios | | | | |



| | | | | |
|---|----------------|-------------------------|--|---|
| Lunes 29 | 15.00 a 18.15 | Sincrónica | Control 5 (Clases 15 a 18) Seminarios Alimentos ricos en proteínas (9-16) - Sesión 1 | M. Gotteland A. Bustamante P. Cáceres |
| DICIEMBRE | | | | |
| Mie 01 | 15.00 a 18.15 | Sincrónica | Seminarios Alimentos ricos en proteínas (9-16) - Sesión 2 | M. Gotteland A. Bustamante P. Cáceres |
| 5.5 HNP estudio personal/ Preparación de Seminarios | | | | |
| Lunes 06 | 15.00 a 18.15 | Proctoring + Sincrónica | Certamen 2 (Alimentos altos en proteínas) + Retroalimentación | M. Gotteland |
| Mie 08 | Feriado | | | |
| 5.5 HNP estudio personal/ Preparación de Seminarios | | | | |
| Lunes 13 | 15.00 a 18.15 | Asincrónica | 19- Disponibilidad y zonas productivas de alimentos con alto contenido de lípidos; Grasas y aceites, frutos secos | A. Bustamante |
| Mie 15 | 15.00 a 18.15 | Asincrónica | 20- Composición Química de alimentos con alto contenido de lípidos; Grasas y aceites | R. Valenzuela |
| | | | 21- Composición química de alimentos con alto contenido de lípidos; frutos secos y oleaginosos / Semillas | |
| 5.5 HNP estudio personal/ Preparación de Seminarios | | | | |
| Lunes 20 | 15.00 a 18.15 | Sincrónica | Control 5 (Clases 19 a 21) Seminarios Alimentos ricos en lípidos (17-24) - Sesión 1 | M. Gotteland A. Bustamante P. Cáceres |
| Mie 22 | 15.00 a 18.15 | Sincrónica | Seminarios Alimentos ricos en lípidos (17-24) - Sesión 2 | M. Gotteland A. Bustamante P. Cáceres |
| 2 HNP estudio personal/ Preparación de Seminarios | | | | |



| | | | | |
|--|---------------|-------------------------|---|---|
| Lun 27 | 15.00 a 18.15 | Asincrónica | 22- Bebidas alcohólicas y analcohólicas | M. Gotteland |
| Mie 29 | 15.00 a 18.15 | Sincrónica | Seminarios Bebidas alcohólicas y analcohólicas (25-28) | M. Gotteland A. Bustamante P. Cáceres |
| 5.5 HNP estudio personal/ Preparación de Seminarios | | | | |
| ENERO | | | | |
| Lunes 03 | 15.00 a 18.15 | Sincrónica | 23- Principales alimentos consumidos en el país/Actividad Práctica | P. Cáceres |
| Mie 05 | 15.00 a 18.15 | Sincrónica | Plenario Actividad de terreno | M. Gotteland A. Bustamante P. Cáceres |
| 5.5 HNP estudio personal/ Preparación de Plenario de Terreno | | | | |
| Lunes 10 | 15.00 a 18.15 | Proctoring + Sincrónica | Certamen 3 (Alimentos lipídicos y bebestibles) + Retroalimentación | M. Gotteland A. Bustamante P. Cáceres |
| Mie 12 | 15.00 a 18.15 | Sincrónica | Evaluaciones Recuperativas | M Gotteland |
| 5.5 HNP estudio personal | | | | |
| Lunes 17 | 15.00 a 18.15 | Proctoring | Examen I | M. Gotteland |
| Mie 19 | 15.00 a 18.15 | Sincrónica | Foro de resolución de dudas | M. Gotteland |
| 5.5 HNP estudio personal | | | | |
| Lunes 24 | 15.00 a 18.15 | Proctoring u oral | Examen 2 | M. Gotteland |
| Mie 26 | | | Envío de Actas | M. Gotteland |
| | | | | |