

**MAQUETA DE PRELLENADO**  
**PROGRAMA DE ASIGNATURA (COMPETENCIAS)**

**1. NOMBRE DE LA ASIGNATURA** (*Nombre oficial de la asignatura según la normativa del plan de estudios vigente o del organismo académico que lo desarrolla. No debe incluir espacios ni caracteres especiales antes del comienzo del nombre.*)

Mitos y realidades de los alimentos de origen animal y su efecto en la salud humana

**2. NOMBRE DE LA ASIGNATURA EN INGLÉS** (*Nombre de la asignatura en inglés, de acuerdo a la traducción técnica (no literal) del nombre de la asignatura*)

Myths and Realities of animal foods and their effect on human health

**3. NÚMERO DE CRÉDITOS** (*Indique la cantidad de créditos asignados a la asignatura, de acuerdo al formato seleccionado en la pregunta anterior, de acuerdo a lo expuesto en la normativa de los planes de estudio en que esta se desarrolla*)

4

**4. HORAS DE TRABAJO PRESENCIAL DEL CURSO** (*Indique la cantidad de horas semanales (considerando una hora como 60 minutos) de trabajo presencial que requiere invertir el estudiante para el logro de los objetivos de la asignatura; si requiere convertir las horas que actualmente utiliza a horas de 60 minutos, utilice el convertidor que se encuentra en el siguiente link: <http://www.clanfls.com/Convertidor/>*)

2

**5. HORAS DE TRABAJO NO PRESENCIAL DEL CURSO** (*Indique la cantidad de horas semanales (considerando una hora como 60 minutos) de trabajo no presencial que requiere invertir el estudiante para el logro de los objetivos de la asignatura; si requiere convertir las horas que actualmente utiliza a horas de 60 minutos, utilice el convertidor que se encuentra en el siguiente link: <http://www.clanfls.com/Convertidor/>*)

1

**6. REQUISITOS**

Tener aprobado el curso de Nutrición Animal IU26

**7. PROPÓSITO GENERAL DE LA ASIGNATURA** *(A partir de las competencias a las que este curso contribuye (considerando el nivel de logro) y el dominio del perfil de egreso en el que se encuentra inserto, el equipo docente explicita el sentido de esta actividad curricular y el cómo contribuye a la formación del profesional / licenciado de la carrera o programa).*

Este curso está destinado a estudiantes del 5o semestre en adelante de la carrera que deseen promover y/o mejorar sus conocimientos sobre el ámbito nutricional de los principales tipos de alimentos de origen animal. Se espera que los estudiantes puedan analizar nutricionalmente los principales alimentos de origen animal y determinar sus beneficios y/o perjuicios sobre la nutrición y salud humana.

**8. RESULTADOS DE APRENDIZAJE** *(Son un conjunto de enunciados que establecen lo que estudiante “sabe hacer” en términos de procesos mentales o de actuaciones complejas de nivel superior al finalizar la asignatura. El conjunto de los Resultados de Aprendizaje deben dar cuenta del propósito la asignatura en términos de ser posibles de aprender y evidenciar su logro. A su vez, éstos se convierten en el compromiso formativo de excelencia de la unidad académica y del propio docente, en el sentido de propiciar su desarrollo y logro en TODOS sus estudiantes. La literatura recomienda que se establezcan entre 3 y 6 resultados de aprendizaje)*

- a) Ocuparán sus conocimientos sobre el área de estudio para realizar preguntas durante las sesiones teóricas, profundizar en temas específicos, y del interés de los estudiantes, y también para generar debates en las mesas redondas.
- b) Explotarán su capacidad de aprender y actualizarse permanentemente en el área de la nutrición y alimentación.
- c) Utilizarán la capacidad para organizar y planificar el tiempo al organizar mesas redondas de discusión de acerca de temas actuales en nutrición y alimentación.
- d) Aplicarán sus habilidades en el uso de las tecnologías de la información, de la comunicación y de investigación para buscar y discriminar información publicada en revistas con comité editorial indexadas en el tema de la nutrición y alimentación.
- e) Aplicarán la capacidad de comunicación en un segundo idioma al discutir manuscritos escritos principalmente en inglés.
- f) Aplicarán la capacidad de trabajo en equipo, comunicación oral y escrita al elaborar seminarios relacionados con un tema específico en el área.
- g) Mostrarán su capacidad crítica y autocrítica al discutir los mitos y realidades de los efectos de los alimentos de origen animal sobre la salud humana.

**9. COMPETENCIAS** (*Competencias y/o sub-competencias a cuyo desarrollo esta asignatura contribuye*)

- a) Reconoce los principales tipos de alimentos de origen animal.
- b) Conoce la composición nutricional de los principales alimentos de origen animal.
- c) Comprende el efecto de los componentes nutricionales de los alimentos de origen animal sobre la nutrición y salud humana.
- d) Promueve el desarrollo de habilidades en los estudiantes para analizar y discriminar si un tipo de alimento es beneficioso o dañino para la salud.
- e) Evalúa y discute trabajos científicos actuales sobre los efectos en la salud humana de variados tipos de alimentos de origen animal y sus principales componentes.
- f) Adquiere una actitud crítica frente a la información que hay actualmente, al que se hace, se puede o debiese hacer en el ámbito de la alimentación humana en base a productos de origen animal.

**10. SABERES / CONTENIDOS** (*Corresponde a los saberes / contenidos pertinentes y suficientes para el logro de los Resultados de Aprendizaje de la Asignatura; debe ingresarse un saber/contenido por cada línea*)

- Eje 1: Las carnes.  
Eje 2: Los lácteos.  
Eje 3: El huevo.  
Eje 4: Pescados y mariscos.  
Eje 5: Tópicos.
- Eje 1.  
1.1. Descripción de la carne.  
1.2. Composición nutricional de la carne.  
1.3. Mitos y realidades de la carne:  
- Consumo de carne y su relación con cáncer, obesidad, alteraciones cardiovasculares, etc.  
- El consumo de carne es esencial para la vida?.  
- Utilización de hormonas en producción de carne, mito o realidad?.  
- Relación entre producción de carne y bienestar animal.
- Eje 2.  
2.1. Composición nutricional de la leche y otros lácteos fermentados.  
2.2. Mitos y realidades de los lácteos:  
- Péptidos bioactivos presentes en la leche.  
- Utilización de lácteos fermentados como vehículo de probióticos y prebióticos.

- Lácteos y problemas: intolerancia a la lactosa, alergias, obesidad, alteraciones cardiovasculares.

Eje 3.

3.1. Composición nutricional del huevo.

3.2. Mitos y realidades del huevo:

- El huevo aumenta el colesterol? e incrementa el riesgo cardiovascular?.
- Los huevos de color son más nutritivos que los huevos blancos?.
- Los huevos de diferentes especies de aves tienen diferencias nutricionales y de contenido de colesterol?.

Eje 4.

4.1. Composición nutricional de pescado y mariscos.

4.2. Mitos y realidades de pescados y mariscos:

- Son una fuente rica de omega-3 y ácidos grasos poliinsaturados?.
- Son protectivos contra enfermedades cardiovasculares?.
- Pescados y mariscos bajos en colesterol?.

Eje 5.

Tópicos:

5.1. Alimentos de origen animal afrodisiacos?.

5.2. Alimentos de origen animal pueden transmitir enfermedades?: vectores microbiológicos y químicos.

**11. METODOLOGÍA** *(Descripción sucinta de las principales estrategias metodológicas que se desplegarán en el curso, pertinentes para alcanzar los Resultados de Aprendizaje (por ejemplo: clase expositiva, lecturas, resolución de problemas, estudio de caso, proyectos, etc.). Indicar situaciones especiales en el formato del curso, como la presencia de laboratorios, talleres, salidas a terreno, ayudantías de asistencia obligatoria, etc.)*

- Clases teóricas realizadas por profesores invitados expertos en sus temas, apoyadas por material audiovisual.
- Mesas redondas en donde los estudiantes analizan manuscritos de un tipo de alimentos de origen animal, lo discuten con sus pares, y toman una posición a favor o en contra.
- Presentación de seminarios, en los cuales, los estudiantes eligen un tema a su elección de actualidad sobre mitos de alimentos de origen animal o tendencias alimentarias (por ejemplo: veganismo v/s carnívoros: ventajas y desventajas), lo presentan al grupo y se discute.

**12. METODOLOGÍAS DE EVALUACIÓN** *(Descripción sucinta de las principales herramientas y situaciones de evaluación que den cuenta del logro de los Resultados de Aprendizaje (por ejemplo: pruebas escritas de diversos tipos, reportes grupales, examen oral, confección de material, etc.)*

Dos mesas redondas con rúbricas de evaluación  
Seminario grupal con rúbrica de evaluación.

\*Las rúbricas se les entregan antes a los estudiantes para que sepan cómo serán evaluados.

**13. REQUISITOS DE APROBACIÓN** (*Elementos normativos para la aprobación establecidos por el reglamento, como por ejemplo: Examen, calificación mínima, asistencia, etc. Deberá contemplarse una escala de evaluación desde el 1,0 al 7,0, con un decimal.*)

**ASISTENCIA** (*indique %*): 90% (la asistencia conforma el 20% de la nota final)

**NOTA DE APROBACIÓN MÍNIMA** (*Escala de 1.0 a 7.0*): 4.0

**REQUISITOS PARA PRESENTACIÓN A EXÁMEN:** no hay examen

**OTROS REQUISITOS:**

**14. PALABRAS CLAVE** (*Palabras clave del propósito general de la asignatura y sus contenidos, que permiten identificar la temática del curso en sistemas de búsqueda automatizada; cada palabra clave deberá separarse de la siguiente por punto y coma (;).*)

Alimentos, origen animal, salud