

PROGRAMA DE CURSO

ANTECEDENTES GENERALES

Componentes	Descripción		
Nombre del curso	Alimentos II		
Nombre del curso en inglés	Food II		
Código de curso	NUA0211		
Unidad académica	• Departamento de Nutrición		
Ciclo Formativo / Línea de formación	Básico / Formación Básica		
Año/ Semestre	2026 / Segundo Semestre		
Carácter	Obligatorio		
Número de créditos SCT - Chile	4		
Horas de trabajo totales	108	Horas de trabajo semanales	6
Cantidad de horas presenciales (sincrónicas)	81	Horas no presenciales (asincrónicas)	27
Requisitos	• NUA0106		

Equipo docente	
Profesor Encargado (1)	Andrés Ignacio Bustamante Pezoa
Profesor Coordinador (1)	Paola Bernardita Cáceres Rodríguez
Profesor Participante (1)	Martín Gotteland Paula Andrea Jiménez Patiño Juan Jose Herrera Camus

Ámbitos, Competencias y Subcompetencias		
Carrera	Ámbito / Competencia	Subcompetencia
Carrera de Nutrición y Dietética	Genérico Transversal / NUGT2	- NUGT2_1.1 Dialogando de manera empática, asertiva, coherente, considerando los diversos factores que intervienen en la comunicación, para lograr una interacción pertinente y efectiva con las personas con las que se relaciona.
	Intervención / NUIT1	- NUIT1_1.0 Utilizando los saberes elementales, funcionales y estructurales esenciales de su formación, para resolver de la mejor manera y con argumentos sólidos los problemas de salud relacionados con la alimentación y nutrición en los que interviene.
	Intervención / NUIT2	- NUIT2_3.0 Analizando los cambios nutricionales, microbiológicos, físicoquímicos y sensoriales que provocan sobre los alimentos, las técnicas culinarias y principales procesos tecnológicos, con el fin de considerarlos en la planificación alimentaria de su intervención.
	Investigación / NUIV1	- NUIV1_1.0 Realizando búsqueda de información en diferentes medios y fuentes vinculadas con el interés investigativo. - NUIV1_2.0 Seleccionando información disponible en el medio de acuerdo a la calidad y pertinencia con el interés investigativo. - NUIV1_3.0 Estructurando un discurso coherente y fundamentado en la información seleccionada para dar base consistente y válida a las necesidades y/o propuestas de interés investigativo.

Propósito Formativo del Curso

El curso de Alimentos II, correspondiente al 2do semestre de la carrera de Nutrición, tiene como propósito que las y los estudiantes desarrollen las competencias y subcompetencias necesarias para identificar en los alimentos su composición química, valor nutricional y su clasificación de acuerdo al criterio productivo, legal, sanitario, organoléptico, de sustentabilidad y de disponibilidad. Este conocimiento contribuye al desarrollo de futuras intervenciones alimentario nutricionales éticas, que apunten a una mejor calidad de vida de personas y/o comunidades. Este curso se articula con la línea formativa Básica, favoreciendo la progresión y consolidación de los aprendizajes en el plan formativo y específicamente con el curso posterior de Técnicas Culinarias.

Resultados de Aprendizaje

Subcompetencias	Resultado de aprendizaje que contribuye al logro de las subcompetencias
-	RA 1: Describir los alimentos, agrupados según el principal nutriente que aportan, considerando distintos criterios de definición y clasificación, para apoyar decisiones alimentarias.
-	RA 2: Identificar la composición química, y componentes no nutricionales de los alimentos, con el fin de determinar su valor nutricional y aporte a la dieta
-	RA 3: Relacionar las características propias de cada alimento con sus funciones biológicas/orgánicas para vincularlas positiva o negativamente con la salud de las personas

Unidades Temáticas	
Nombre de la unidad 1	RA(s) al que tributa
Alimentos Altos en Carbohidratos	RA1, RA2.
Contenidos	Indicador de logro
- Principales alimentos altos en carbohidratos consumidos en Chile. - Origen y zonas productivas de alimentos altos en carbohidratos del país consumidos en la dieta chilena. - Producción, estacionalidad y sustentabilidad de alimentos proteicos - Componentes nutricionales y características de alimentos altos en carbohidratos -Tóxicos naturales, de procesamiento y ambientales presentes en alimentos altos en carbohidratos -Relación de alimentos altos en carbohidratos y efectos en la salud.	1. Reconoce los principales alimentos altos en carbohidratos consumidos en el país 2. Identifica el origen de los alimentos altos en carbohidratos consumidos en Chile 3. Señala las zonas productivas del país para las principales materias primas de alimentos altos en carbohidratos 4. Describe la disponibilidad de alimentos altos en carbohidratos del país, considerando aspectos de sustentabilidad alimentaria 5. Caracteriza los diferentes componentes de alimentos altos en carbohidratos 6. Identifica la naturaleza de los tóxicos presentes en alimentos altos en carbohidratos (de origen natural, generados en el procesamiento y ambientales) que contaminan los alimentos. 7. Relaciona las características de alimentos altos en carbohidratos con su efecto en la salud.
Nombre de la unidad 2	RA(s) al que tributa
Alimentos Altos en Proteínas de origen vegetal	RA1, RA2, RA3.
Contenidos	Indicador de logro
-Principales alimentos proteicos de origen vegetal consumidos en Chile. - Origen y zonas productivas de alimentos proteicos de origen vegetal del país consumidos en la dieta chilena. - Producción, estacionalidad y sustentabilidad de alimentos proteicos de origen vegetal - Componentes nutricionales y características de alimentos proteicos de origen vegetal - Tóxicos naturales, de procesamiento y ambientales presentes en alimentos proteicos de origen vegetal - Relación de alimentos proteicos de origen vegetal y efectos en la salud.	1 Reconoce los principales alimentos proteicos de origen vegetal consumidos en el país 2. Identifica el origen de los alimentos proteicos de origen vegetal consumidos en Chile 3. Señala las zonas productivas del país para las principales materias primas de alimentos proteicos de origen vegetal 4. Describe la disponibilidad de alimentos proteicos de origen vegetal del país, considerando aspectos de sustentabilidad alimentaria 5. Caracteriza los diferentes componentes de alimentos proteicos de origen vegetal 6. Identifica la naturaleza de los tóxicos presentes en alimentos proteicos de origen vegetal (de origen natural, generados en el procesamiento y ambientales) que contaminan los alimentos. 7. Relaciona las características de alimentos proteicos de origen vegetal con su efecto en la salud.
Nombre de la unidad 3	RA(s) al que tributa

Alimentos Altos en Proteínas de origen animal	RA1, RA2, RA3.
Contenidos	Indicador de logro
- Principales alimentos proteicos de origen animal consumidos en Chile. - Origen y zonas productivas de alimentos proteicos de origen animal del país consumidos en la dieta chilena. - Producción, estacionalidad y sustentabilidad de alimentos proteicos de origen animal - Componentes nutricionales y características de alimentos proteicos de origen animal - Tóxicos naturales, de procesamiento y ambientales presentes en alimentos proteicos de origen animal - Relación de alimentos proteicos de origen animal y efectos en la salud.	1. Reconoce los principales alimentos proteicos de origen animal consumidos en el país 2. Identifica el origen de los alimentos proteicos de origen animal consumidos en Chile 3. Señala las zonas productivas del país para las principales materias primas de alimentos proteicos de origen animal 4. Describe la disponibilidad de alimentos proteicos de origen animal del país, considerando aspectos de sustentabilidad alimentaria 5. Caracteriza los diferentes componentes de alimentos proteicos de origen animal 6. Identifica la naturaleza de los tóxicos presentes en alimentos proteicos de origen animal (de origen natural, generados en el procesamiento y ambientales) que contaminan los alimentos. 7. Relaciona las características de alimentos proteicos de origen animal con su efecto en la salud.

Metodologías de enseñanza aprendizaje	
Metodología	Comentario
Clase magistral y clase expositiva	exposición de un o una docente, donde el estudiantado tiene la oportunidad de preguntar o participar en una pequeña discusión.
Seminarios	Discusiones en seminarios de literatura científica: actividad que permite el debate, la reflexión, el intercambio y la discusión sobre un tema específico del conocimiento que exige de los estudiantes un trabajo de investigación, síntesis y exposición de artículos científicos.
Método de casos	Actividad que integra aprendizajes y los vincula con su aplicación con el quehacer profesional, combina teoría y práctica para desarrollar habilidades a través de la resolución de casos que vinculan los alimentos y situaciones laborales futuras.
Otras metodologías	Laboratorios: Trabajo práctico en el laboratorio de especialidad, donde se realiza reconocimiento y análisis comparativo de alimentos

Evaluaciones			
Tipo de evaluación	Nombre de Evaluación	Ponderación	Observaciones
Control o evaluación entre pares	Controles de unidad y laboratorios	20.00%	
Presentación individual o grupal	Actividad de extensión	10.00%	
Presentación individual o grupal	Seminario	10.00%	trabajo grupal
Prueba teórica o certamen	Certamen 1	20.00%	
Prueba teórica o certamen	Certamen 2	20.00%	
Prueba teórica o certamen	Certamen 3	20.00%	
Suma ponderaciones (para nota presentación examen:)		100.00%	
Nota presentación a examen		70.00%	
Examen		30.00%	
Nota final		100.00%	

Bibliografía	
Obligatoria	- Paola Cáceres Rodríguez, Melani Moreira Jara, Constanza Simunovic Andrade, Valentina Sumonte Páez, 2019, Foodbook: perfiles de alimentos, Universidad de Chile, Facultad de Medicina - Ángel Gil Hernández, 2010, Tratado de Nutrición: Composición y calidad nutritiva de los alimentos., Segunda, 2º, Panamericana - Ministerio de Salud. República de Chile, 2026, . Reglamento Sanitario de los Alimentos. Decreto Supremo 977 - Hans Dieter Belitz; Werner Grosch.,, 1997, Química de los alimentos, Segunda, español, http://bibliografias.uchile.cl.uchile.idm.oclc.org/index.php/sisib/catalog/book/157
Complementaria	- Geoffrey Campbell-Platt, 2017, Ciencia y tecnología de los alimentos., Primera, español,

Asistencia, Recuperaciones y otros requisitos de Aprobación.		
Todas las exigencias de aprobación y asistencia están descritas en los reglamentos de vigentes aplicables al desarrollo del curso, los cuales se encuentran en la sección específica de reglamentos en este programa.		
Porcentaje y número de inasistencia permisibles factibles de recuperar		
Porcentaje	Número	Observaciones
20.00 %	4	Las actividades obligatorias requieren de un 100% de asistencia durante toda la actividad. Son consideradas actividades obligatorias las evaluaciones (certámenes y controles), los seminarios, laboratorios, talleres y actividad de extensión (20). Solo se aceptará un máximo de 20% (4) de inasistencia, justificadas o no, para aprobar la asignatura. 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.
Modalidades de Recuperación.		
Se efectuará la recuperación en una fecha destinada exclusivamente en el programa para este fin, siempre y cuando el/la estudiante haya justificado formalmente su inasistencia.		
Otros Requisitos de Aprobación.		
Este curso considera un examen reprobatorio		

Condiciones adicionales para eximirse:
Nota mínima para eximirse: 5.5
Se considerará eximición con nota igual o superior a 5,5 (Sin notas inferiores a 4.0 en los certámenes, promedio de controles, actividad de extensión y seminario). Los exámenes serán en modalidad escrita u oral y considerarán todos los contenidos del curso. El examen es reprobatorio.
Mejoras.
Se cambian contenidos a enseñar en este curso, se dividen alimentos con alt contenido proteico en dos unidades, se agregan talleres integrativos y se agregan laboratorios por separado para legumbres y productos de origen animal.

Reglamentos Aplicables al Desarrollo del Curso.

- Norma de Asistencia a Actividades Curriculares de las Carreras de Pregrado que imparte la Facultad de Medicina (R.E. N° 111 del 26 de enero de 2024).
- Reglamentos específicos de carreras.
- Reglamento General de Estudios de Pregrado de la Facultad de Medicina.
- Reglamento de Estudiantes de la Universidad de Chile.

Puede acceder al repositorio de Reglamentos en el siguiente enlace: [Repositorio de Reglamentos](#)

*El programa de curso podrá sufrir modificaciones o ajustes de acuerdo a situaciones extraordinarias

Datos generales sobre elaboración y validación del programa de curso

Versión:	2026
Elaborado por:	Andrés Ignacio Bustamante Pezoa
Validado por:	Carolina Belén Barrera Gatica