FACULTAD DE MEDICINA
UNIVERSIDAD DE CHILE

PROGRAMA DE CURSO
HIGIENE EN LA PRODUCCIóN DE ALIMENTOS

Validación Programa		
Enviado por: Paula Andrea García Concha	Participación: Profesor Encargado	Fecha envío: 22-01-2026 12:04:15
Validado por: Paulina Cecilia Herrera Rojas	Cargo: Coordinadora Tercer Nivel	Fecha validación: 14-07-2026 14:00:00

Antecedentes generales	
Unidad(es) Académica(s): - Departamento de Nutrición	
Código del Curso:NU05032	
Tipo de curso: Obligatorio	Línea Formativa: Especializada
Créditos: 4	Periodo: Primer Semestre año 2026
Horas Presenciales: 54	Horas No Presenciales: 54
Requisitos: NU01020906008	

Equipo Docente a cargo	
Nombre	Función (Sección)
Paula Andrea García Concha	Profesor Encargado (1)
Paula Andrea Jiménez Patiño	Profesor Coordinador (1)

Propósito Formativo
Este curso teórico- práctico tiene como propósito habilitar a los y las estudiantes en la planificación, diseño y mejora de sistemas productivos que aseguren la producción y mantención de alimentos inocuos de acuerdo al marco regulatorio vigente, tributando al perfil de egreso al facultar al estudiantado para evaluar e intervenir, de manera ética, sustentable y responsable en aspectos concernientes a la alimentación y/o salud de y para la población.

Competencia
Dominio:Genérico Transversal
Corresponde al conjunto de competencias genéricas que integradas, contribuyen a fortalecer las competencias específicas en todos los dominios de actuación del Nutricionista, integrando equipos multi e interdisciplinarios en diferentes áreas de su desempeño, respetando principios éticos y bioéticos, demostrando liderazgo, inteligencia emocional, pensamiento crítico y reflexivo, autonomía y comunicación efectiva en contextos personales, sociales, académicos y laborales, evidenciando una activa y comprometida participación en acciones con la comunidad en pro del bienestar social, acorde con el sello de la Universidad de Chile, en la formación de profesionales del ámbito de la salud que contribuyen al desarrollo del país.
Competencia:Competencia 1
Actuar según principios éticos, morales y directrices jurídicas en el ejercicio de la profesión.
SubCompetencia: Subcompetencia 1.1
Aplicando los principios de la ética profesional en el quehacer profesional.
SubCompetencia: Subcompetencia 1.3
Respetando las disposiciones que regulan el funcionamiento de cada organización, establecimiento o unidad, en las diferentes áreas de desempeño profesional.
Competencia:Competencia 2
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: Subcompetencia 2.2
Comunicándose correctamente, en forma oral y escrita, considerando aspectos de vocabulario, gramática y ortografía.
SubCompetencia: Subcompetencia 2.3
Comprendiendo información relativa a la disciplina, disponible en idioma inglés.
Dominio:Gestión
Se refiere a la capacidad del profesional Nutricionista que en el proceso formativo, potencia la capacidad para tomar decisiones orientadas a lograr objetivos y metas alimentario nutricionales, en forma eficaz y eficiente, mediante la planificación, organización, dirección, control y evaluación de recursos humanos, logísticos, tecnológicos, económicos y financieros de organizaciones públicas y privadas e intervenciones, aplicando marketing y negocios, comunicación efectiva, liderazgo entre otras estrategias; acorde a principios éticos y bioéticos.
Competencia:Competencia 2

Competencia
Garantizar de manera ética, responsable y sustentable, el óptimo desarrollo de los procesos involucrados en las etapas de la cadena productiva de alimentos, con la finalidad de asegurar la calidad del producto y/o servicio entregado.
SubCompetencia: Subcompetencia 2.1
Formulando procedimientos operativos acordes con el marco regulatorio vigente, para asegurar la calidad del producto y/o servicio.
SubCompetencia: Subcompetencia 2.2
Monitoreando el desarrollo de las etapas y de los procesos de la cadena productiva de alimentos, para asegurar la calidad del producto y/o servicio.
SubCompetencia: Subcompetencia 2.4
Proponiendo correcciones y mejoras en las etapas de la cadena productiva conformes con las normas de calidad e inocuidad, para prevenir y/o resolver problemas de calidad del producto y/o servicio.
Dominio:Intervención
Se refiere al ámbito de desempeño del Nutricionista que en el proceso formativo, potencia la capacidad de mediación a nivel individual o colectivo, destinada a evaluar y modificar el curso de una situación alimentaria y nutricional y de sus factores condicionantes, en el marco de la promoción, prevención, recuperación y rehabilitación de la salud, a través de la atención dietética o dietoterapéutica, educación alimentario nutricional, comunicación educativa, vigilancia alimentario nutricional, seguridad alimentaria; complementación alimentaria, inocuidad de los alimentos, entre otras estrategias, considerando la diversidad cultural y respetando los derechos de las personas y las normas éticas y bioéticas.
Competencia:Competencia 2
Manejar procedimientos, métodos, pruebas, técnicas y tecnologías para la evaluación del estado nutricional y/o el tratamiento de alimentos y preparaciones culinarias, de acuerdo con las condiciones presupuestarias, socioculturales, fisiológicas o fisiopatológicas de las personas, comunidades o instituciones en las que interviene, con el fin de responder a sus necesidades alimentario-nutricionales.
SubCompetencia: Subcompetencia 2.2
Argumentando la selección de los procedimientos y técnicas de higiene, inocuidad y de calidad aplicados para garantizar alimentos y preparaciones sanas y seguras, con el fin de contribuir al logro de los objetivos de la intervención.
SubCompetencia: Subcompetencia 2.3
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.
Dominio:Investigación
Se refiere al ámbito de desempeño del Nutricionista en el que aplica metodologías de investigación para generar nuevos conocimientos y buscar explicaciones que permitan comprender situaciones alimentario nutricionales, sus factores condicionantes y encontrar soluciones a éstas respetando normas éticas y bioéticas. Esta puede referirse a conocer el estado del arte en problemas relacionados

Competencia
con la alimentación y nutrición; diseño de nuevos alimentos, su análisis sensorial y sus efectos en la salud; búsqueda de alternativas terapéuticas a enfermedades prevalentes y no prevalentes; evaluación de intervenciones alimentario nutricionales, entre otras materias.
Competencia:Competencia 1
Evaluar con juicio crítico y constructivo la pertinencia y calidad de la información y/o evidencia disponible, relacionada con el saber y quehacer de su profesión y disciplina, para fundamentar su acción investigativa y profesional.
SubCompetencia: Subcompetencia 1.1
Realizando búsqueda de información en diferentes medios y fuentes vinculadas con el interés investigativo, para sustentar el conocimiento requerido.
SubCompetencia: Subcompetencia 1.2
Seleccionando información disponible en el medio de acuerdo a la calidad y pertinencia con el interés investigativo, para obtener aquella que constituye un verdadero aporte.
SubCompetencia: Subcompetencia 1.3
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.

Resultados de aprendizaje
RA1. RA1: Evaluar las condiciones y operaciones higiénicas del proceso productivo de acuerdo al marco regulatorio vigente para proponer un sistema de elaboración de alimentos inocuos en establecimientos de producción de alimentos
RA2. RA2: Diseñar procedimientos fundamentales de acuerdo al marco regulatorio vigente, las características del proceso productivo y la literatura disponible, para guiar las buenas prácticas de manufactura (BPM)
RA3. RA3: Interactuar de manera colaborativa en equipos de trabajo considerando aspectos de la comunicación efectiva para alcanzar los objetivos de trabajo planteado

Unidades	
Unidad 1:1. Inocuidad Alimentaria	
Encargado: Paula Andrea García Concha	
Indicadores de logros	Metodologías y acciones asociadas
1. Describe las etapas de la cadena alimentaria y la importancia de la inocuidad de los alimentos en ella. 2. Define conceptos relacionados a inocuidad de los alimentos. 3. Describe los peligros físicos, químicos y biológicos posibles de encontrar en los alimentos y su relación con las ETA. 4. Clasifica las ETA y distingue los peligros biológicos involucrados en estas y los grupos de riesgo. 5. Analiza los posibles peligros involucrados en un brote de ETA en el marco de un caso simulado 6. Describe el marco regulatorio nacional e	• Clases Teóricas • Lecturas complementarias • Talleres • Prueba teórica

Unidades	
internacional relacionado a inocuidad de alimentos.	
Unidad 2:2. Regulación sobre inocuidad e higiene de alimentos	
Encargado: Paula Andrea Jiménez Patiño	
Indicadores de logros	Metodologías y acciones asociadas
. 1. Analiza los requisitos de higiene en la manipulación de alimentos en todas las etapas productivas, con las correspondientes consecuencias de su incumplimiento. 2. Utiliza correctamente instrumentos de medición de las magnitudes: masa, longitud, tiempo, temperatura y volumen 3. Describe criterios para el control de calidad en la recepción de materias primas. 4. Identifica fuentes de información válidas para criterios microbiológicos y sistema de muestreo para el control de calidad de alimentos. 5. Explica los principales sistemas de control de plagas utilizados en establecimientos de alimentos. 6. Explica los métodos de almacenamiento adecuado de alimentos.	• Clases Teóricas • Lecturas complementarias • Laboratorio • Talleres de casos aplicados • Prueba teórica • presentaciones grupales actividad final integrativa

Estrategias de evaluación			
Tipo_Evaluación	Nombre_Evaluación	Porcentaje	Observaciones
Trabajo escrito	Taller 1	10.00 %	Unidad 1
Prueba teórica o certamen	Prueba 2	25.00 %	
Trabajo escrito	Taller 2	10.00 %	Unidad 1
Trabajo escrito	Taller 3	10.00 %	Unidad 2
Prueba teórica o certamen	prueba 1	25.00 %	
Presentación individual o grupal	Evaluación final integrativa de contenidos	20.00 %	
Suma (para nota presentación examen:)		100.00%	
Nota presentación a examen		70,00%	
Examen		30,00%	
Nota final		100,00%	

Bibliografías
Bibliografía Obligatoria
- MireyaMarambio, Dennett Myriam Parker Quirante, Xenia Benavides Manzoni , 2005 , - Servicios de Alimentación y Nutrición, Norma Técnica, , MINSAL , Español , , http://destudiantil.ubiobio.cl/documentos/normaalimentacionnutricion2005final.pdf
- Agencia Chilena para la Inocuidad Alimentaria-Gobierno de Chile , 2009 , Política nacional de inocuidad de los alimentos, , MINSAL , Español , , https://www.minsal.cl/sites/default/files/files/Pol%C3%ADtica%20Nacional%20%20de%20Inocuidad%20de%20los%20Alimentos.pdf
- OMS , 2005 , - Reglamento Sanitario Internacional , tercera , Español , , http://epi.minsal.cl/wp-content/uploads/2017/02/RSI_2005_version_2016.pdf
Bibliografía Complementaria
- MINSAL , 1996 , Reglamento Sanitario de los Alimentos , 2021 , Español , , https://chilealimentos.com/wp-content/uploads/2021/03/RSA-02-02-2021.pdf
- Biblioteca del Congreso Nacional de Chile , 1967 , Codigo Sanitario , 2021 , Español , , http://www.leychile.cl/Navegar?idNorma=5595
- OMS , 1969 , Principios generales de higiene de los alimentos. Codex alimentarius , Español , , https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXC%2B1-1969%252FCXC_001s.pdf
- INN, ACHIPIA, MINSAL,ODEPA, SERNAPESCA , 2010 , - Elaboración de los alimentos - Buenas prácticas de manufacturas – Requisitos. Norma Chilena 3235 of.2011. INN, Chile , Español , , http://agroindustria.ufro.cl/images/documentos/INN-norma-consulta-buenas-practicas-manufactura-requisitos.pdf

Plan de Mejoras
Prueba de diagnostico para evaluar el grado de conocimiento de los estudiantes y asi abordar mejor las materias del curso

Requisitos de aprobación y asistencia adicionales a lo indicado en decreto Exento N°23842 del 04 de julio de 2013.
Porcentaje y número máximo permisible de inasistencias que sean factibles de recuperar:
Las actividades obligatorias requieren un 100% de asistencia. Son consideradas actividades obligatorias las evaluaciones (pruebas 1 y 2), talleres (1, 2, y 3) y presentación final grupal. En este curso, el estudiante podrá faltar a 1 actividad formativa (laboratorio 1 o taller 4), sin presentar justificación. Ambas actividades, no tendrán recuperación
Las modalidades de recuperación de actividades obligatorias y de evaluación:
En el caso que la inasistencia se produjese a una actividad de evaluación el estudiante deberá avisar por la vía más expedita posible (telefónica - electrónica) dentro de las 24 horas siguientes al PEC y coordinador del curso La presentación de la justificación de inasistencia debe realizarse a través de la plataforma DPI (https://dpi.med.uchile.cl/estudiantes/) en un plazo máximo de 5 días hábiles, incluido el día de la inasistencia. Si la justificación se presenta dentro de los plazos estipulados y se acoge, la actividad deberá recuperarse en la fecha establecida en el calendario del curso. La modalidad de recuperación de las actividades evaluadas será de acuerdo a la actividad pendiente (prueba o taller) . Cualquier justificación fuera de plazo no será aceptada.
Otros requisitos de aprobación:
no
Condiciones adicionales para eximirse:
Nota mínima para eximirse: 5.0 La nota de eximición corresponde a 5.0, con una nota mínima de 4.0 en cada una de las pruebas teóricas, promedio de talleres y en la actividad de presentación grupal. El examen se realizará al término de la asignatura en forma escrita y su ponderación corresponde al 30% de la nota final. En este curso el examen tiene carácter reprobatorio

ANEXOS

Requisitos de aprobación.

Artículo 24: El rendimiento académico de los(las) 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 (2 decimales). 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(la) 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 27: Los profesores o profesoras responsables de evaluar actividades parciales dentro de un curso deberán entregar los resultados a los(as) estudiantes y al(la) Profesor(a) Encargado(a) en un plazo que no exceda los 15 días hábiles después de la evaluación y antes de la siguiente evaluación. En aquellos cursos que contemplan Examen Final, la nota de presentación a éste deberá estar publicada como mínimo 3 días hábiles antes del examen y efectuarlo será responsabilidad del(la) Profesor(a) Encargado(a) del Curso.

Artículo 28: Al finalizar el curso, o unidad de aprendizaje podrán existir hasta dos instancias para evaluar los logros de aprendizaje esperados en el(la) estudiante, debiendo completarse el proceso de calificación en un plazo no superior a 15 días continuos desde la fecha de rendición del examen de primera oportunidad.

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(la) 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(la) estudiante sólo tendrá una oportunidad de evaluación final.
4. Si la nota de presentación es igual o inferior a 3.44, el(la) 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.

Requisitos de aprobación.
* la vía oficial para el ingreso de notas es u-cursos, deben ser ingresas con dos decimales. sólo la nota del acta de curso es con aproximación y con decimal, siendo realizado esto automáticamente por el sistema ** Los casos en que la nota de presentación esté en el rango de 3.95 a 3.99 tendrán dos oportunidades para rendir examen. *** Los casos en que la nota de presentación esté en el rango de 3.45 a 3.94 tendrán una única oportunidad para rendir examen. Reglamento general de los planes de formación conducentes a las Licenciaturas y títulos profesionales otorgados por la Facultad de Medicina, Decreto Exento Nº 23842 del 04 de julio de 2013.

Normas de asistencia a actividad curriculares.

Para el caso de actividades curriculares cuya asistencia sea considerada como obligatoria por la Escuela respectiva, el o la estudiante deberá justificar su inasistencia de acuerdo al procedimiento establecido.

Cada programa de curso -y según su naturaleza y condiciones de ejecución- podrá considerar un porcentaje y número máximo permisible de inasistencias a actividades obligatorias, excluyendo actividades calificadas. Este porcentaje no debe superar el 20% del total de actividades obligatorias programadas.

Las actividades de recuperación, deberán ser fijadas y llevadas a cabo en forma previa al examen del curso. Cada estudiante tendrá derecho a presentarse al examen sólo si ha recuperado las inasistencias. En el caso de cursos que no contemplen examen, las actividades recuperativas deben ser realizadas antes de la fecha definida semestralmente para el cierre de actas.

PROCEDIMIENTO DE JUSTIFICACIÓN:

1. En el caso de inasistencias a actividades obligatorias, incluidas las de evaluación definidas en cada programa de curso, el o la estudiante debe avisar su inasistencia al PEC, dentro de las 24 horas siguientes por correo electrónico institucional.
2. Además, vía solicitud al sistema en línea de justificación de inasistencias provisto en el Portal de Estudiantes, el o la estudiante debe presentar la justificación de inasistencia por escrito con sus respectivos respaldos, a modo de ejemplo: certificado médico comprobable, informe de SEMDA., causas de tipo social o familiar acreditadas por el Servicio de Bienestar Estudiantil; en un plazo máximo de cinco días hábiles a contar de la fecha de la inasistencia.
3. La Escuela o quién esta designe deberá resolver la solicitud, informando a el o la PEC a la brevedad posible a fin de reprogramar la actividad si correspondiese.

Si el estudiante usa documentación adulterada o falsa para justificar sus inasistencias, deberá ser sometido a los procesos y sanciones establecidos en el Reglamento de Jurisdicción Disciplinaria.

Para el caso de que la inasistencia se produjera por fallecimiento de un familiar directo: padres, hermanos, hijos, cónyuge o conviviente civil, entre otros; los estudiantes tendrán derecho a 5 días hábiles de inasistencia justificada, y podrá acceder a instancias de recuperación de actividades que corresponda.

Normas de asistencia a actividad curriculares.

RECUPERACIÓN DE ACTIVIDADES:

Si el o la estudiante realiza la justificación de la inasistencia de acuerdo a los mecanismos y plazos estipulados, la actividad de evaluación debe ser recuperada de acuerdo a lo establecido en el programa, resguardando las condiciones equivalentes a las definidas para la evaluación originalmente programadas.

Si una inasistencia justificada es posteriormente recuperada íntegramente de acuerdo a los criterios del artículo tercero anterior, dicha inasistencia desaparece para efectos del cómputo del porcentaje de inasistencia. Cualquier inasistencia a actividades obligatorias que superen el porcentaje establecido en programa que no sea justificada implica reprobación del curso.

SOBREPASO DE MÁXIMO DE INASISTENCIAS PERMITIDAS:

Si un o una estudiante sobrepasa el máximo de inasistencias permitido y, analizados los antecedentes por su PEC, y/o el Consejo de Escuela, se considera que las inasistencias están debidamente fundadas, el o la estudiante no reprobará el curso, quedando en el registro académico en estado de Eliminado(a) del curso (“E”) y reflejado en el Acta de Calificación Final del curso. Esto implicará que él o la estudiante deberá cursar la asignatura o actividad académica en un semestre próximo, en su totalidad, en la primera oportunidad que la Escuela le indique.

Si el o la estudiante sobrepasa el máximo de inasistencias permitido, y no aporta fundamentos y causa que justifiquen el volumen de inasistencias, el o la estudiante reprobará el curso.

Si el o la estudiante, habiendo justificado sus inasistencias adecuadamente, no puede dar término a las actividades finales de un curso inscrito, y analizados los antecedentes el Consejo de Escuela, el PEC podrá dejar pendiente el envío de Acta de Calificación Final, por un periodo máximo de 20 días hábiles a contar de la fecha de cierre de semestre establecida en el calendario académico de la Facultad.

Cualquier situación no contemplada en esta Norma de Regulación de la Asistencia, debe ser evaluada en los Consejos de Escuela considerando las disposiciones de reglamentación universitaria vigente.

Estas normativas están establecidas en resolución que fija las Normas de Asistencia a Actividades Curriculares de las Carreras de Pregrado que Imparte la Facultad de Medicina (Exenta N°111 del 26 de enero de 2024) y vigente actualmente.

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.

Para más detalles remitirse al Reglamento de corresponsabilidad social en cuidado de hijas e hijos de estudiantes. Aprobado por Decreto Universitario Exento N°003408 de 15 de enero 2018.