

ESCUELA DE NUTRICION  
MINOR EN ALIMENTOS

<b>Nombre de la asignatura</b>	Conservación y comercialización de los alimentos					
<b>Unidad académica</b>	Facultad de Medicina, Escuela de Nutrición y Dietética					
<b>Créditos SCT-Chile</b>	4					
<b>Horas de dedicación</b>	<b>Totales</b> 120	<b>Docencia directa</b> 32	<b>Trabajo autónomo</b> 88			
<b>Tipo de asignatura</b>	Minor					
<b>Rerequisitos/ Aprendizajes previos</b>	Si, Asignatura 1, Fisiología de los Alimentos					
<b>Profesor responsable</b>	Dra. Ana María Toso, Makarena Ruiz					
<b>Definición de la asignatura</b>						
La asignatura de Conservación y comercialización de los alimentos entrega conceptos básicos para conocer los mercados de destino de los alimentos producidos en el país e identificar los distintos métodos que se emplean para su conservación, reconociendo la importancia de cada uno de ellos y las ventajas que presentan según su mercado de destino.						
<b>Aporte al propósito del programa</b>						
Esta asignatura complementa las asignaturas de Fisiología de los alimentos y de Huertas Urbanas al mostrar los conceptos en forma aplicada.						
<b>Resultados de aprendizaje generales de la asignatura</b>						
Al término de esta asignatura el estudiante podrá identificar los mercados comerciales en la producción agrícola, conocer las bases biológicas que justifican la conservación de alimentos e identificar y comparar los principales métodos de conservación utilizados por la industria alimentaria.						
Contenidos/Unidades Temáticas	Resultados de aprendizaje específicos para cada Unidad	Estrategias o metodologías de enseñanza-aprendizaje	Metodología de evaluación			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Agentes y mecanismos de deterioro en los alimentos</li> <li>- Respiración y la vida de postcosecha de los alimentos de origen vegetal</li> <li>- Almacenamiento refrigerado</li> <li>- Sistema de conservación por atmósfera modificada</li> <li>- Sistema de conservación por atmósfera controlada</li> <li>- Tratamientos físicos</li> <li>- Tratamientos químicos</li> <li>- Embalajes para productos alimenticios</li> <li>- Comercialización de los alimentos</li> </ul>	El Alumno reconocerá los diversos métodos de conservación de los alimentos según su origen y destino final.	Clases lectivas Seminarios	Pruebas escritas Controles			
<b>Requisitos de aprobación</b>	4,0 y asistencia 100% a Seminarios					
<b>Nota final de la asignatura</b>						
<b>Evaluaciones</b>	<b>Ponderación</b>					

ESCUELA DE NUTRICION  
MINOR EN ALIMENTOS

2 Pruebas	20% c/u
3 Seminarios	10% c/u
Examen	30%
<b>Recursos de aprendizaje</b>	
Bibliográficos y artículos científicos: Agenda del Salitre 11a edición 2001 (En biblioteca Uandes)	