

ESCUELA DE NUTRICION
MINOR EN ALIMENTOS

Nombre de la asignatura	Conservación y comercialización de los alimentos		
Unidad académica	Facultad de Medicina, Escuela de Nutrición y Dietética		
Créditos SCT-Chile	4		
Horas de dedicación	Totales 120	Docencia directa 32	Trabajo autónomo 88
Tipo de asignatura	Minor		
Rerequisitos/ Aprendizajes previos	Si, Asignatura 1, Fisiología de los Alimentos		
Profesor responsable	Dra. Ana María Toso, Makarena Ruiz		
Definición de la asignatura			
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.			
Aporte al propósito del programa			
Esta asignatura complementa las asignaturas de Fisiología de los alimentos y de Huertas Urbanas al mostrar los conceptos en forma aplicada.			
Resultados de aprendizaje generales de la asignatura			
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"> - Agentes y mecanismos de deterioro en los alimentos - Respiración y la vida de postcosecha de los alimentos de origen vegetal - Almacenamiento refrigerado - Sistema de conservación por atmósfera modificada - Sistema de conservación por atmósfera controlada - Tratamientos físicos - Tratamientos químicos - Embalajes para productos alimenticios - Comercialización de los alimentos 	El Alumno reconocerá los diversos métodos de conservación de los alimentos según su origen y destino final.	<ul style="list-style-type: none"> Clases lectivas Seminarios 	<ul style="list-style-type: none"> Pruebas escritas Controles
Requisitos de aprobación	4,0 y asistencia 100% a Seminarios		
Nota final de la asignatura			
Evaluaciones	Ponderación		

ESCUELA DE NUTRICION
MINOR EN ALIMENTOS

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