

ESCUELA DE NUTRICION
MINOR EN ALIMENTOS

Nombre de la asignatura	Fisiología 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	No		
Profesor responsable	Dra. Ana María Toso		
Definición de la asignatura			
En esta asignatura se revisarán los distintos alimentos de origen vegetal y animal, y los conceptos asociados a su fisiología y como ésta influye en la calidad nutricional al momento de ser consumidos. Es una asignatura general, que entregará las bases biológicas y fisiológicas de los alimentos, lo que se complementará con la actividad del cultivo de las huertas, y dará las bases que explican el desarrollo de los sistemas y tecnologías de conservación de alimentos.			
Aporte al propósito del programa			
Esta asignatura entrega las bases teóricas y conceptos asociados a la fisiología de los alimentos y como estos cambian ante factores internos y externos, influyendo en sus características organolépticas.			
Resultados de aprendizaje generales de la asignatura			
Al término de esta asignatura el alumno podrá conocer y comprender la fisiología de cada tipo de alimento, así como podrá analizar como varía el contenido nutricional de los alimentos según su origen, estado de madurez, entre otros.			
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"> - Calidad y caracteres organolépticos de los alimentos - El agua en los alimentos - Alimentos de origen vegetal / frutos - Alimentos de origen vegetal / hortalizas de hoja - Alimentos de origen vegetal / cereales y legumbres - Leche y productos lácteos - Carnes y pescados 	Después de cada unidad el alumno será capaz de reconocer los tipos de alimentos incluidos según han sido clasificados y podrá describir la fisiología de cada uno.	Clases lectivas Seminarios	Prueba escrita Controles
Requisitos de aprobación	4,0 , 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	
Introducción a la bioquímica y tecnología de los alimentos (Jean-Claude Cheftel) Vol1 y Vol2 (En biblioteca Uandes)	