

Composición Química y Grupos de Alimentos

Modalidad: Asincrónico

Duración total: 50 horas

Objetivo general:

Comprender la composición química de los alimentos, su clasificación y las principales propiedades físico-químicas y nutricionales que determinan su calidad, valor nutritivo y aplicación en la alimentación humana.

Módulo 1: Composición de los alimentos

Contenidos:

Concepto de alimento y nutriente.

Componentes químicos de los alimentos: agua, proteínas, lípidos, carbohidratos, vitaminas y minerales.

Funciones y características de cada componente.

Factores que influyen en la composición química (origen, madurez, procesamiento, almacenamiento).

Importancia de la composición en la calidad y valor nutricional.

Módulo 2: Clasificación de los alimentos

Contenidos:

Criterios de clasificación: origen, función biológica y valor nutricional.

Grupos básicos de alimentos según el aporte de nutrientes.

Pirámide alimentaria y guías alimentarias chilenas.

Alimentos naturales, procesados y ultraprocesados.

Relación entre clasificación y requerimientos nutricionales.

Módulo 3: Propiedades de los alimentos

Contenidos:

Propiedades físicas: textura, color, densidad, viscosidad, punto de fusión y ebullición.

Propiedades químicas: pH, oxidación, reacciones de Maillard y enranciamiento.

Propiedades organolépticas: sabor, aroma, apariencia.

Evaluación sensorial y su relación con la calidad alimentaria.

Cambios de las propiedades durante la cocción y conservación.

Módulo 4: Grupos de alimentos

Contenidos:

Grupo de cereales y derivados.

Grupo de frutas y verduras.

Grupo de carnes, pescados, huevos y legumbres.

Grupo de lácteos y derivados.

Grupo de grasas, aceites y azúcares.



Valor nutricional y función de cada grupo en la dieta.

Combinación equilibrada de alimentos según edad y necesidades.

Metodología del Curso Asincrónico

El curso se desarrollará completamente en modalidad asincrónica, a través de una plataforma virtual de aprendizaje (LMS), disponible las 24 horas del día durante el período establecido. Esta modalidad permite al participante avanzar a su propio ritmo, accediendo a los materiales y actividades desde cualquier dispositivo con conexión a internet.

1. Estrategia de Aprendizaje

El proceso formativo se centra en el aprendizaje autónomo y flexible, donde cada participante gestiona su tiempo de estudio de acuerdo con su disponibilidad. La metodología combina distintos recursos pedagógicos digitales que promueven la comprensión, análisis y aplicación práctica de los contenidos.

2. Recursos Didácticos

Lecturas guiadas: Materiales teóricos descargables y diseñados con lenguaje claro, esquemas y ejemplos prácticos.

Presentaciones interactivas: Diapositivas con resúmenes de conceptos clave y ejercicios de reflexión.

Videos de apoyo: Material audiovisual breve y complementario, orientado a reforzar los contenidos principales de cada módulo (sin incluir clases explicativas grabadas).

Casos prácticos: Situaciones reales o simuladas que permiten aplicar los conocimientos adquiridos.

Foros de participación: Espacios asincrónicos para el intercambio de ideas y resolución de dudas, moderados por el tutor.

3. Rol del Tutor

El tutor o facilitador cumple un rol de acompañamiento y orientación, respondiendo consultas en foros o mensajería interna de la plataforma. Asimismo, entrega retroalimentación personalizada sobre las actividades evaluativas y fomenta la participación activa del estudiante.

4. Evaluación del Aprendizaje

La evaluación es continua y formativa, con instrumentos que valoran tanto la comprensión teórica como la aplicación práctica:

Cuestionarios en línea por módulo.

Actividades prácticas o estudios de caso.

Evaluación final integradora.

La aprobación del curso requerirá una nota mínima de 4.0 (en escala de 1.0 a 7.0) y un avance total del 100 % en los contenidos.

5. Seguimiento y Soporte



Servicios de Capacitación
PLAN DE ESTUDIO
Versión 1

El sistema registra automáticamente el progreso, tiempo de conexión y resultados obtenidos por cada participante. En caso de dificultades técnicas, el estudiante podrá contactar al soporte académico o técnico mediante correo electrónico o chat interno.

6. Cierre y Certificación

Una vez completadas todas las actividades, el participante podrá descargar su certificado digital de aprobación desde la sección correspondiente de la plataforma, con validez oficial emitida por OTEC JCCD LTDA.

