

PROGRAMA DE ACTIVIDAD CURRICULAR¹

I. Identificación de la actividad curricular

Nombre del Programa	Doctorado en Ciencias de la Ingeniería mención Bioprocesos	Duración ² (semanas)	20
Nombre actividad curricular	DIB-111 Encapsulación de compuestos bioactivos (Electivo)	Horas totales y semanales	Intra-aula ³ semanal: 3 Teórico: Prácticas: Extra-aula ⁴ semanal: 7 Intra-aula total: 60 Extra-aula total: 140
Tipo de Formación ⁵	Especializada	SCT ⁶	7
Carácter ⁷	Teórico/Práctico	Requisitos	No tiene
Año académico	2024	Semestre	2
Docente	Dra. Mónica Rubilar	Plataformas en Uso	Campus virtual

II. Perfil del graduado/especialista

El graduado del Programa de Doctorado en Ciencias de la Ingeniería mención Bioprocesos tendrá una visión integral y una sólida formación en el área de las ciencias de la ingeniería, con énfasis en bioprocesos ambientales o de los alimentos. Estará capacitado para desarrollar investigación original que genere conocimiento de frontera en algunas de las áreas de investigación declaradas en el Programa, proponer soluciones innovadoras en el área de los bioprocesos ambientales o de alimentos y comunicar efectivamente resultados de investigación en medios de difusión científica. Será capaz de trabajar con otros, con autonomía, responsabilidad y bajo criterios éticos. Podrá desempeñarse en unidades de investigación y desarrollo, tanto públicas como privadas, así como en centros de educación superior.

III. Descripción de la asignatura o actividad curricular

Asignatura electiva de formación especializada que entrega al estudiante información actualizada, fundamentos teóricos y prácticos de la encapsulación de compuestos bioactivos para aplicaciones en la industria alimentaria y farmacéutica. Esta asignatura expone las ventajas y limitaciones de la encapsulación

¹Las actividades curriculares son todas aquellas actividades académicas que conforman el plan de estudios del Programa, es decir, las asignaturas, seminarios de investigación, electivos, trabajo de grado, examen final, entre otras.

² Duración total de la actividad curricular, tanto en horas como semanas totales.

³ En Postgrado de la UFRO, se le llama *docencia directa*, pues considera el número de horas en que el docente y el estudiante interactúan presencialmente de manera física o virtual, para la realización de cátedras, actividades prácticas, laboratorios, actividades en terreno, entre otras.

⁴ En Postgrado de la UFRO, se le conoce como el *trabajo autónomo* que realiza el estudiante, ya que corresponde al tiempo adicional que éste dedica fuera del aula de clases, a la realización de diversas actividades curriculares individuales o grupales tales como informes, lecturas, análisis de casos, desarrollo del trabajo de graduación, etc.

⁵ Corresponde a formación general, especializada o actividad de graduación.

⁶ Sistema de Créditos Transferibles se refiere a la cuantificación en créditos que el estudiante dedica para lograr los resultados de aprendizaje esperados en la asignatura. Estos créditos se conocen por medio de la "estimación de carga académica", que consulta a estudiantes y docentes de cada asignatura. De acuerdo a decisiones institucionales, en la Universidad de La Frontera, 1 SCT equivale a 28 horas cronológicas, las cuales consideran tanto el trabajo presencial que desarrolla el estudiante dentro del aula como el trabajo autónomo que éste desarrolla en forma personal o grupal fuera de la sala de clases (lecturas, talleres, análisis de casos, trabajo de grado, etc.).

⁷ Hace referencia al carácter teórico, práctico o teórico-práctico de la asignatura.

a escala micro y nano en el transporte de moléculas bioactivas, aditivos, ingredientes, nutrientes, probióticos de interés para la obtención de alimentos funcionales. La asignatura contribuye a la línea de investigación de encapsulación y procesamiento de alimentos y en desarrollar investigación original en su propuesta de investigación en las líneas declaradas por el programa.

IV. Programa orientado al desarrollo de las siguientes competencias

Genéricas ⁸	De especialidad o disciplinarias ⁹
Ética y responsabilidad: El alumno actúa conforme a los protocolos y normas que guían su desempeño, asumiendo las implicancias del trabajo propio y de su grupo.	Desarrollar investigación original que genere conocimiento de frontera en algunas de las áreas de investigación declaradas en el Programa.

V. Resultados de aprendizaje¹⁰ (desarrolla el docente)

Al finalizar con éxito la asignatura el estudiante:

- Identifica el concepto de encapsulación y su potencial como sistema de transporte de compuestos de interés para el desarrollo de productos.
- Determina métodos de encapsulación de acuerdo a las características de las moléculas de interés y su posterior uso.
- Selecciona alternativas de resolución de problemas propios del área de estudio, con reguardo ético y técnico.

VI. Contenidos¹¹ (desarrolla el docente)

Unidades Temáticas:

Parte teórica

UNIDAD 1: Micro y nanoencapsulación con aplicaciones en alimentación y farmacia.

UNIDAD 2: Polímeros y macromoléculas para la formulación de micro y nanocápsulas.

UNIDAD 3: Métodos para la obtención de micro y nanocápsulas.

UNIDAD 4: Caracterización de micro y nanocápsulas.

UNIDAD 5: Aplicación de micro y nanocápsulas en el diseño y preparación de alimentos funcionales.

UNIDAD 6: Otras aplicaciones de micro y nanocápsulas.

Parte práctica

- Desarrollo de técnicas para la encapsulación de compuestos bioactivos a escala micro y/o nano.
- Caracterización de micro y nanocápsulas.

⁸ Se refiere a aquellos conocimientos, habilidades o actitudes que son transversales al ejercicio profesional en cualquier área. Ante la actual promoción de tres competencias genéricas desde el Marco Nacional de Cualificaciones (Responsabilidad, Autonomía y Trabajo con otros), se evalúa institucionalmente la adscripción transversal de todos los Programas a éstas o la posibilidad de incluirlas como atributos de ingreso para los postulantes a los Programas.

⁹ Se refiere al conjunto de conocimientos, habilidades o actitudes que el programa ha definido como propias del ejercicio profesional en su área específica o disciplina, las cuales el programa evidencia a lo largo de su plan de estudios.

¹⁰ En este apartado se describirán los conocimientos, habilidades o actitudes que el estudiante deberá demostrar para aprobar la asignatura y con ello desarrollar las competencias declaradas en el perfil del graduado. Comenzar con verbos en tercera persona singular (presente simple).

¹¹ En este apartado se identifican los contenidos que serán abordados en la asignatura, los cuales deben ser los que permiten el logro de los resultados de aprendizaje esperados. En este sentido, es ideal que los contenidos sean agrupados en unidades temáticas.

VII. Metodologías y estrategias de enseñanza-aprendizaje¹² (desarrolla el docente)

Metodología de la clase¹³:

El curso se desarrolla a través de un módulo teórico con clases expositivas apoyadas con los correspondientes medios audiovisuales, con sesiones finales de discusión de conceptos, actividad que será desarrollada en grupos de estudiantes al finalizar cada capítulo y que será evaluada y coevaluada.

Se realizarán actividades de laboratorio con el objetivo desarrollar técnicas de encapsulación y caracterización de productos. Se evaluarán informes de laboratorio.

Trabajo autónomo de los estudiantes¹⁴:

Los estudiantes realizarán una revisión (*review*), que presentarán al final del módulo teórico, aplicando los diferentes conceptos del curso a un caso concreto: creación de un producto/alimento funcional.

VIII. Evaluación¹⁵ (desarrolla el docente)

El logro de los resultados de aprendizaje declarados en el programa se evidenciará a través de:

- Informes de Laboratorio: 30%
- Proyecto: 50%
- Coevaluación: 10%
- Autoevaluación: 10%

NOTA:

PLAGIO: es el uso de un trabajo, idea o creación de otra persona, sin citar la apropiada referencia y constituye una falta ética. En la actualidad, con las herramientas de informática es fácilmente detectable.

En esta asignatura no se aceptará plagio en presentaciones orales, escritas o visuales, y quien lo cometa se arriesga a sanciones académicas.

IX. Bibliografía y Recursos¹⁶ (desarrolla el docente)

Básica

- SABLIOV, C., CHEN, H., YADA, R. 2015. "Nanotechnology and Functional Foods: Effective Delivery of Bioactive Ingredients". 1ª Ed, John Wiley & Sons, Chicago.
- MAZZA, G. 2000. "Alimentos funcionales. Aspectos bioquímicos y de procesado". 1ª Ed, Acribia S.A, Zaragoza.
- FATHI, M., MARTIN, A., MCCLEMENTS, DJ. 2014. Nanoencapsulation of food ingredients using carbohydrate based delivery systems. *Trends in Food Science & Technology*, 39(1), 18-39.
- JOYE, IJ., MCCLEMENTS, DJ. 2014. Biopolymer-based nanoparticles and microparticles: Fabrication, characterization, and application. *Current Opinion in Colloid & Interface Science*, 19(5), 417-427.
- MCCLEMENTS, DJ. 2015. Enhancing nutraceutical bioavailability through food matrix design. *Current Opinion in Food Science*, 4, 1-6.

¹² En este apartado se clarifican las metodologías que se utilizarán en la sala de clases, en donde se espera que el estudiante vaya teniendo un rol más activo y protagónico en sus procesos de formación. También se identifican aquellos trabajos que los estudiantes deberán desarrollar autónomamente en grupos o de manera individual fuera de la sala de clases.

¹³ Consiste en indicar las metodologías de enseñanza-aprendizaje utilizadas presencialmente, tales como presentaciones expositivas, análisis de caso, taller, análisis basado en problemas, entre otras.

¹⁴ Consiste en indicar las metodologías de enseñanza-aprendizaje que requieren del trabajo autónomo e independiente del estudiante para ser desarrolladas, tales como lecturas, elaboración de informes individuales o grupales, búsqueda de información, revisión de artículos científicos, entre otros.

¹⁵ En la evaluación se evidencia todas aquellas estrategias que permitirán constatar el logro de los resultados de aprendizajes esperados en la asignatura, por lo que deben ser coherentes a las estrategias de enseñanza-aprendizaje.

¹⁶ Es todo material bibliográfico, audiovisual u otro, que permite abordar los contenidos o unidades temáticas declaradas.

Complementaria

Recursos

- Plataforma Campus Virtual
- Bibliotecas y Recursos de Información, Universidad de La Frontera: www.bib.ufro.cl
- Plataforma de revistas científicas ScienceDirect
- Base de datos Scopus