

ANTECEDENTES GENERALES

Carrera	NUTRICION Y DIETETICA			
Nombre de la asignatura	TECNICAS DE ALIMENTACION			
Código de la asignatura	NUAN23			
Año/Semestre	1 ^{ER} AÑO / II SEMESTRE			
Coordinador Académico	VIVIANA PACHECO MUÑOZ			
Equipo docente	IRLANDA SAAVEDRA MORENO ANDREA TAPIA VILLALOBOS VIVIANA PACHECO MUÑOZ			
Área de formación	PROFESIONAL			
Créditos SCT	8 CREDITOS			
Horas de dedicación	Actividad presencial	7P	Trabajo autónomo	6C
Fecha de inicio	12 DE AGOSTO DE 2024			
Fecha de término	20 DE DICIEMBRE DE 2024			

DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

Asignatura obligatoria, de formación profesional, y de carácter teórica y práctica, tributa a la competencia específica: Ejecuta un plan de intervención alimentaria nutricional enfocado a las necesidades nutricionales de individuos según sus características fisiológicas, fisiopatológicas, culturales y socioeconómicas, a lo largo de todo el ciclo vital considerando aspectos éticos en su actuar en su nivel inicial.

La asignatura tiene por finalidad que el estudiante sea capaz de desarrollar habilidades para la ejecución individual y en equipo de las diversas técnicas culinarias aplicando las medidas higiénicas y buenas prácticas de la producción.

COMPETENCIA Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Competencia	Resultado de Aprendizaje
1.2. Ejecuta un plan de intervención alimentaria nutricional enfocado a las necesidades nutricionales de individuos según sus características fisiológicas, fisiopatológicas, culturales y socioeconómicas, a lo largo de todo el ciclo vital considerando aspectos éticos en su actuar.	1.2.1.2. Distingue la técnica culinaria para la confección de preparaciones básicas de múltiples aplicaciones.
	1.2.1.5 Ejecuta la técnica culinaria para la confección de preparaciones básicas de múltiples aplicaciones, reconociendo y aplicando los diferentes procedimientos.

UNIDADES DE APRENDIZAJE

Unidad I: Producción y Seguridad alimentaria

Subunidades.

- Conceptos básicos de introducción a la asignatura.
- Línea de producción. Áreas, subáreas y secciones en la línea de producción
- Maquinarias, equipos y utensilios gastronómicos utilizados en alimentación
- Materias primas y su conservación
- Mise en Place, vocabulario técnico en gastronomía

Unidad II: Materias primas, pesos y equivalencias

Subunidades

- Importancia del registro de peso y medidas
- Instrumentos de pesada y medida (capacidad, sensibilidad, unidades de registro)
- Técnica de pesaje y medidas.
- Peso Neto, Peso Bruto, Porcentaje de Pérdida, Peso Drenado, ejercicios de cálculo de peso bruto, neto y porcentaje de pérdida.
- Lista de Intercambio de los alimentos, equivalencias y medidas caseras.

Unidad III: Sistema de la Técnica Culinaria (STC)

Subunidades

- Operaciones Preliminares, tipos de corte y sus
- Operaciones Fundamentales
- Operaciones definitivas

Unidad IV: Productos de la Técnica Culinaria

Subunidades

- Estructura de un menú
- Primer Plato
- Plato principal
- Postre
- Desayuno
- Once

METODOLOGÍA Y EVALUACIÓN

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ESTRATEGIA DIDÁCTICA / TÉCNICA DIDÁCTICA	PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN: INSTRUMENTOS
1.2.1.2. Distingue la técnica culinaria para la confección de preparaciones básicas de múltiples aplicaciones. 70%	- Clase expositiva - Aprendizaje basado en preguntas	Pruebas Escritas: - Prueba 1:30% - Prueba 2: 30% - Prueba3:40% (integradora)
1.2.1.5 Ejecuta la técnica culinaria para la confección de preparaciones básicas de múltiples aplicaciones, reconociendo y aplicando los diferentes procedimientos. 30%	Trabajo en laboratorio	- Pruebas escritas de entrada o salida 30% - Laboratorios: Lista de cotejo 30% - Integración y aplicación 40%, (35% cada prueba de aplicación y 30% Kardex)

EXIGENCIA DE LA ASIGNATURA

Lo establecido en el Reglamento de laboratorio.

Estudiantes con intolerancia o alergia alimentaria, deben presentar certificado médico que acredite dicha condición de salud.

Estudiantes con tendencia vegetariana o vegana, deben realizar la degustación de todos los productos culinarios realizados en el laboratorio, independiente que estén hechos con materia prima animal, lo que sí se les está permitido, es que luego de ingresada la preparación a la boca (para sentir sabor, textura, consistencia, etc) pueden eliminar el contenido.

La hora de ingreso a los laboratorios con el uniforme establecido para ello es a las 08:30 horas, a las 08:31 no ingresa nadie, quedando ausente del laboratorio debiendo realizar la justificación según RGE.

La asistencia a clases teóricas y laboratorio se rige según Art. 29 del RGE.

Cuando se produzca una ausencia a alguna de las pruebas de cátedra, esta debe ser justificada dentro de los plazos y según lo establecido en el RGE, la recuperación de pruebas es la última semana del semestre.

Los exámenes de primera y segunda oportunidad son considerados remediales para aquellos estudiantes que no alcanzaron la nota mínima de aprobación, cuya rendición se realiza según lo establecido en RGE Art. 39, 39 BIS.

BIBLIOGRAFÍA.

Bibliografía Básica:

1. Kemény, E. (1970). *Manual de Alimentación* (1ra ed.). Santiago, Chile: Andres Bello. (641.3 KEM)
2. Universidad de Chile. (1999). *Porciones de intercambio y composición química de los alimentos de la pirámide alimentaria chilena* (2a ed.). Santiago, Chile: LOM Ediciones. (613.20983 JUR 1999)
3. Asociacion Chilena de Seguridad, ASCH. (2000). *La Higiene en la Manipulación de Alimentos*. Santiago, Chile. (641.572 ACH)

Bibliografía Complementaria:

1. ACHIPIA. (29 de Julio de 2022). *Guía para el diseño, desarrollo e implementación de los procedimientos operacionales estandarizados de sanitización. POES - SSOP*. Obtenido de <https://www.achipia.gob.cl/wp-content/uploads/2018/08/Manual-POES.pdf>
2. Dennett, M. M., Quirante, M. P., & Manzoni, X. B. (2022 de Agosto de 08). *Norma Técnica para Servicios de Alimentación y Nutrición*. Obtenido de <http://destudiantil.ubiobio.cl/documentos/normaalimentacionnutricion2005final.pdf>
3. Cáceres Rodríguez, P., Moreira Jara, M., Simunovic Andrade, C. y Sumonte Páez, V. (2019). Foodbook: perfiles de alimentos. Disponible en <https://repositorio.uchile.cl/handle/2250/172904>
4. [Reglamento Sanitario de los Alimentos Decreto 977_96 Actualización Mayo 2024](#)
5. https://www.academia.edu/35613560/Servicio_de_alimentaci%C3%B3n_y_nutrici%C3%B3n_Norma_T%C3%A9cnica_MINSAL_2005 O <http://janium.uantof.cl/janium-bin/sumario.pl?Id=20240725113256>