

ANTECEDENTES GENERALES

Carrera	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA			
Nombre de la asignatura	Tecnología de los Alimentos			
Código de la asignatura	NUNU55			
Año/Semestre	Tercer año/Quinto semestre			
Coordinador Académico	Ing. Hayleen Barraza Barrionuevo, Mg			
Equipo docente	Ing. María José Larrazábal Fuentes, PhD			
Área de formación	Profesional			
Créditos SCT	5 SCT			
Horas de dedicación	Actividad presencial	4 P	Trabajo autónomo	5 C
Fecha de inicio	10 abril 2025			
Fecha de término	31 julio 2025			

DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

Asignatura obligatoria, de formación profesional, y de carácter teórico y práctico. Tiene por finalidad aplicar procesos tecnológicos a los cuales se exponen los alimentos durante su procesamiento, considerando los factores nutricionales, sanitarios, hábitos y preferencias de los consumidores. Aporta a la competencia 4.1. *“Administra servicios de alimentación considerando las políticas de seguridad alimentaria y nutricional para el correcto ejercicio de la profesión”*. En el nivel intermedio 4.1.2. *“Aplica técnicas de conservación y culinarias de los alimentos para la planificación alimentaria nutricional”*

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

4.1.2.1. Aplica técnicas de conservación para obtener alimentos inocuos.

4.1.2.5. Aplica técnicas de transformación para obtener alimentos inocuos.

UNIDADES DE APRENDIZAJE

1. Características de los alimentos
2. Técnicas de transformación de alimentos
3. Técnicas de conservación de alimentos

METODOLOGÍA Y EVALUACIÓN

Enfoque didáctico. Se declara que las estrategias didácticas son centradas en el estudiante y con orientación al desarrollo de competencias.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	*ESTRATEGIA DIDÁCTICA / TÉCNICA DIDÁCTICA	PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN: INSTRUMENTOS
4.1.2.1. Aplica técnicas de conservación para obtener alimentos inocuos.	<ul style="list-style-type: none"> - Clase expositiva - Trabajo de investigación - Trabajo en equipo 	<ul style="list-style-type: none"> - Prueba, - Exposición - Informes
4.1.2.5. Aplica técnicas de transformación para obtener alimentos inocuos.	<ul style="list-style-type: none"> - Clase expositiva - Trabajo de investigación - Trabajo en equipo 	<ul style="list-style-type: none"> - Prueba, - Exposición - Informes

* Se proponen de manera general. Se detalla en Guía de Aprendizaje.

Se asume como condición que debe existir consistencia entre la estrategia didáctica y los procedimientos de evaluación.

BIBLIOGRAFÍA.

BÁSICA:

FENNEMA, O. 1993. Química de los alimentos. Ed. Acribia, Zaragoza. Ubicación: Biblioteca central Universidad de Antofagasta 664.07 Q60f2.E (5 copias)

COMPLEMENTARIA:

BELLO, J. 2000. Ciencia bromatológica: principios generales de los alimentos. Ed. Díaz de Santos, Madrid. Ubicación: Biblioteca central Universidad de Antofagasta 641.3 B417c (1 copia)

BELLO, J.B. 1998. Ciencia y tecnología culinaria. Ed. Díaz de Santos, Madrid. Ubicación: Biblioteca central Universidad de Antofagasta 641.5 B417c (1 copia)

BERLITZ, H.D. 1992. Química de los alimentos. Ed. Acribia, Zaragoza. Ubicación: Biblioteca central Universidad de Antofagasta 664.07 B43112.E (1 copia)

BRAVERMAN, J.B. 1980. Introducción a la bioquímica de los alimentos. Ed. El manual moderno, Mexico D.F. Ubicación: Biblioteca central Universidad de Antofagasta. 664 B826i.E (4 copias)

CHEFTEL, J.C. 1989. Proteínas alimentarias: bioquímica-propiedades funcionales valor nutricional-modificaciones químicas. Ed. Acribia, Zaragoza. Ubicación: Biblioteca central Universidad de Antofagasta 641.12 Ch515p.E. (2 copias)

CHEFTEL, J.C. 1983. Introducción a la bioquímica y tecnología de los alimentos. Ed. Acribia, Zaragoza. Ubicación: Biblioteca central Universidad de Antofagasta 664Ch515i.E (9 copias)

COENDERS, A. 1996. Química culinaria: estudio de lo que les sucede a los alimentos antes, durante y después de cocinados. Ed. Acribia, Zaragoza. Ubicación: Biblioteca central Universidad de Antofagasta 641.5 C65ch.E (1 copia)

ESKIN, M. 1990. Biochemistry of foods. Ed. Academic Press, San Diego. Ubicación: Biblioteca central Universidad de Antofagasta 664 E75b2 c (1 copia)

- FENNEMA, O. 2000. Química de los alimentos. Ed. Acribia, Zaragoza. Ubicación: Biblioteca central Universidad de Antofagasta 664.07 Q60f3.E (1 copia)
- GARCÍA, M., Quintero, R y López-Munguía, A. 2005. Biotecnología Alimentaria. Limusa Noriega Eds. México. Ubicación: Biblioteca central Universidad de Antofagasta 664.024 B616b c.1. (1 copia)
- HAWTHORN, J. 1983. Fundamentos de ciencia de los alimentos Ed. Acribia, Zaragoza. Ubicación: Biblioteca central Universidad de Antofagasta 664 H399f.E (2 copias)
- HAWTHORN, J. 2001. Análisis de lípidos. Ed. Acribia, Zaragoza. Ubicación: Biblioteca central Universidad de Antofagasta 664 H399f.E (1 copia)
- MILLER, D. 2003. Química de los alimentos: manual de laboratorio. Ed. Limusa Wiley, Mexico D.F. Ubicación: Biblioteca central Universidad de Antofagasta 664.078 M613f. (1 copia)
- PRIMO YÚFERA, E. 1998. Química de los alimentos. Ed. Síntesis, Madrid. Ubicación: Biblioteca central Universidad de Antofagasta 664.07 P935q. (1 copia)
- ROBINSON, D. 1991. Bioquímica y valor nutritivo de los alimentos. Ed. Acribia, Zaragoza. Ubicación: Biblioteca central Universidad de Antofagasta 641.1 R659f.E (3 copias)
- WONG, D. 1995. Química de los alimentos: mecanismos y teoría. Ed. Acribia, Zaragoza. Ubicación: Biblioteca central Universidad de Antofagasta 664.07 W847m.E (2 copias)

www.sciencedirect.com