



PROGRAMA DE ASIGNATURA Año 2025

ANTECEDENTES GENERALES

CARRERA	Nutrición y Dietética					
NOMBRE DE LA ASIGNATURA	TECNICAS DE ALIMENTACION					
CÓDIGO DE LA ASIGNATURA	NUAN22					
AÑO/SEMESTRE	1 ^{ER} AÑO / II SEMESTRE					
TIPO DE FORMACIÓN**	GENERAL (G)		BÁSICA (B)		PROFESIONAL (P)	X
DURACIÓN	SEMESTRAL	X	ANUAL		OTRO (MODULAR)	
FLEXIBILIDAD	OBLIGATORIO (O)	X	ELECTIVO (E)			
CARÁCTER	TEÓRICO-PRÁCTICO (TP)		TEÓRICO Y PRÁCTICO (T/P)		PRÁCTICA (P)	X
MODALIDAD	PRESENCIAL		VIRTUAL		MIXTA	
CRÉDITOS SCT	8 CREDITOS					
HORAS DE DEDICACIÓN	HORAS PRESENCIALES DIRECTAS	4		HORAS DE TRABAJO AUTÓNOMO		6
APRENDIZAJES PREVIOS REQUERIDOS						

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, higiene y seguridad.
- Línea de producción. Áreas, subáreas y secciones en la línea de producción
- Maquinarias, equipos y utensilios gastronómicos utilizados en alimentación
- Mise en Place, vocabulario técnico en gastronomía.

Unidad II: Materias primas, pesos y equivalencias

Subunidades

- Materias primas: sus características y conservación
- Importancia del registro de peso y medidas
- Instrumentos de pesada y medida (capacidad, sensibilidad, unidades de registro)
- Técnica de pesaje y medidas (uso de balanza).
- 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 aplicaciones en diferentes preparaciones.
- Operaciones Fundamentales
- Operaciones Definitivas

Unidad IV: Productos de la Técnica Culinaria

Subunidades

- Estructura de un menú
- Primer Plato
- Plato principal (Plato de fondo, acompañamiento)
- 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)

NOTA DE TEORÍA (RA1):

En la parte teórica se evalúa la comprensión de conceptos, principios, proceso y aplicación. Se realizarán 3 pruebas teóricas de manera presencial.

NOTA LABORATORIOS/TALLERES (RA2):

- Al ingreso o salida de cada laboratorio/taller se realizarán pruebas de entrada o salida, las cuales preguntarán contenido relacionada a la materia vista preliminarmente.
- Se desarrollarán laboratorios en los cuales a través de una guía de trabajo se propondrán preparaciones culinarias que deberán ser ejecutadas por los equipos de trabajo en el tiempo estipulado para ello, estas serán evaluadas mediante rúbricas o listas de cotejo, de manera individual o en grupo.
- Se realizará dos pruebas de aplicación, estas serán individuales y con un tiempo acotado para la ejecución (10 a 15 minutos).

Se considerará causal de evaluación con nota mínima (1,0) cualquier actitud hostil con algún compañero, o la falta de compromiso en la ejecución del trabajo, así como también cualquier acción que vaya en desmedro o coloque en riesgo a los integrantes del equipo.

La nota final del laboratorio debe ser igual o superior a cuatro coma cero (4,0). Quien obtenga nota inferior a 4,0 **reprueba la asignatura de manera automática.**

EXIGENCIA DE LA ASIGNATURA

Las clases no pueden ser grabadas.

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 es a las 08:30 horas, con el uniforme establecido para ello, a las 08:31 no ingresa nadie, quedando ausente del laboratorio debiendo realizar la justificación según RGE, recordar que solo se permite la ausencia justificada a 1 laboratorio, la cual no se puede recuperar, ya que la falta a más de un laboratorio impide la adquisición de conocimientos sistemáticos, a demás de las habilidades y competencias para enfrentar asignaturas de la disciplina en semestres posteriores.

La asistencia a clases teóricas y laboratorio se rige según Art. 29 del RGE. Los atrasos serán aceptados hasta los 15 minutos comenzada la cátedra, pasado este tiempo podrá ingresar a la sala, pero quedará ausente.

El retiro antes de clases, sin justificación o aviso previo, será considerado como inasistencia.

Las cátedras no podrán ser justificadas.

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, siempre que su solicitud esté aprobada por el departamento.

Las tareas autónomas son de carácter formativo

NOTA DE PRESENTACION A EXAMEN.

Los estudiantes que obtienen una nota de presentación inferior a cuatro coma cero (4,0) ponderado en cátedra y laboratorio aprobado tendrán derecho a rendir exámenes en primera y segunda oportunidad.

Los exámenes de primera y segunda oportunidad son considerados remediales para aquellos estudiantes que no alcanzaron la nota mínima de aprobación (4.0), cuya rendición se realiza según lo establecido en RGE Art. 39, 39 BIS. (recordar que para tener derecho a rendir el examen se deben haber rendido todas las evaluaciones anteriores)

NOTA FINAL DE LA ASIGNATURA.

La nota final de la asignatura será obtenida de la sumatoria del 70% de la nota del RA1 y el 30% de la nota obtenida en el RA2 de la asignatura.

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. [ALIMENTOS](#) (REGLAMENTO SANITARIO DE LOS ALIMENTOS)
5. [PDF-OT-SAN-EDICION-FINAL.pdf](#)
6. [Porciones de intercambio de preparaciones habituales chilenas](#)