

PROGRAMA DE CURSO

Unidad académica:	Escuela de Nutrición y Dietética
Nombre del curso:	Técnica Culinaria II.
Código:	NU04027
Carrera:	Nutrición y Dietética
Tipo de curso:	Obligatorio.
Área de formación:	Especializada
Nivel:	2º
Semestre:	IV
Año:	2014
Requisitos:	Técnica Culinaria I
Número de créditos:	4 créditos.
Horas de trabajo presenciales y no presenciales:	108 horas (54 y 54 horas)
Nº Estudiantes estimado:	60 estudiantes.

ENCARGADO DE CURSO: : Nut. Marco Arena Cáceres

marena@med.uchile.cl, +56 2 29786178, Escuela de Nutrición y Dietética, Facultad de Medicina, Universidad de Chile, Avenida Independencia 1027, Santiago

COORDINADOR de unidades de aprendizaje Guillermo Zúñiga Calderón.

gzuniga@med.uchile.cl, +56 2 29786014, Escuela de Nutrición y Dietética, Facultad de Medicina, Universidad de Chile, Avenida Independencia 1027, Santiago

Docentes	Unidad Académica	Nº horas directas
Marco Arena	Escuela de Nutrición y Dietética	82
Guillermo Zuñiga	Escuela de Nutrición y Dietética	78
Aida Donoso	Escuela de Nutrición y Dietética	56
Alejandra Valencia	Escuela de Nutrición y Dietética	2



PROPÓSITO FORMATIVO

Curso teórico práctico, orientado a que el estudiante adquiera los conocimientos y herramientas para comprender y analizar los procesos de transformación culinaria a los cuales son sometidos los alimentos para obtener preparaciones; así mismo, se espera que el estudiante sea capaz de analizar las preparaciones típicas chilenas y descomponerlas en los diferentes ingredientes y su equivalencia en gramos y en porciones de intercambio de alimentos

Este curso contribuye al futuro profesional en el desempeño de la realización de modificaciones dietéticas a las preparaciones y planificar una alimentación saludable de acuerdo a características del usuario y del medio externo.

De este modo, este curso pretende integrar los conceptos adquiridos en el curso de "Técnicas Culinarias I", y es requisito para "Planificación en Servicios de Alimentación Colectiva".

Dominio: Intervención en Alimentación y Nutrición

Competencia:

DINT.CO2: Recomendar una alimentación saludable a individuos y comunidades sanas en diferentes etapas del ciclo vital, para prevenir alteraciones del estado nutricional y carencias específicas, considerando disponibilidad de alimentos y aspectos biopsicosociales, acorde a principios éticos y bioéticos

Subcompetencias:

DINT.CO2.S15: Aplicando la técnica culinaria y la higiene en el proceso de transformación de alimentos para la obtención de productos culinarios para una alimentación saludable.

DINT.CO2.S16: Evaluando minutas de acuerdo a criterios técnicos y económicos.

Dominio: Genérico Transversal

Competencia

DGTR.CO2: Interactuar con individuos y grupos, mediante una efectiva comunicación verbal y no verbal, en la perspectiva de fortalecer el entendimiento y construir acuerdos entre los diferentes actores, teniendo en cuenta el contexto sociocultural y la situación a abordar, acorde con principios éticos.



Sub competencias

DGTR.C02.S01: Comunicándose de manera efectiva con individuos y grupos, considerandos aspectos como asertividad, empatía, respeto, entre otras, de acuerdo al contexto sociocultural.

DGTR.C02.S02: Comunicándose correctamente, en forma oral y escrita, considerando aspectos de vocabulario, gramática y ortografía

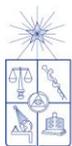
RESULTADOS DE APRENDIZAJE DEL CURSO:

U.1 Obtiene la equivalencia de los diferentes ingredientes de las preparaciones típicas chilenas en medidas caseras y en porciones de intercambio de alimentos, calculando el aporte nutricional y costo de las preparaciones, a partir de tablas de composición de alimentos y procedimientos de cálculo, para realizar una planificación de minuta saludable cumpliendo con los requerimientos nutricionales, presupuestarios y otros.

U.2 Elabora una planificación de minutas de acuerdo a las guías alimentarias de la población chilena y criterios específicos de cada usuario o comunidad para poder instaurar una alimentación saludable.

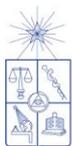
PLAN DE TRABAJO

Unidades de Aprendizaje	Logros de Aprendizaje	Acciones Asociadas
1. La planificación de menú como herramienta para una alimentación saludable	<ol style="list-style-type: none">Describe los diferentes tipos de menú y los componentes de los menús en los diferentes tiempos de comida.Relaciona los diferentes ingredientes y técnica culinaria utilizada que tienen los productos culinarios con su utilización en los diferentes regímenes básicosElabora fichas técnicas de preparación, con información de costos, indicadores de transformación de alimentos, aporte energético y de macronutrientes y porciones de intercambio por ración de	El estudiante debe realizar lecturas de guías de estudio sobre el tema, desarrollar talleres en forma grupal elaborando una planificación de minutas con posterior revisión cruzada entre los diferentes grupos, y realizar un trabajo de planificación de minutas de 4 semanas con costeo de los productos culinarios, aporte de energía y macronutrientes y elaboración de fichas



	<p>consumo.</p> <ol style="list-style-type: none">Planifica minutas considerando los factores que influyen en ella, costea los productos culinarios y realiza calculo de energía y macronutrientesAnaliza minutas de acuerdo a criterios técnicos y económicos.	técnicas de preparación.
<p>2. Productos culinarios y su equivalencia en porciones de intercambio (Entradas y salsas - Acompañamientos - Item principal- Guisos, estofados y otros-postres- Sandwichs y bebidas- gastronomía temática)</p>	<ol style="list-style-type: none">Relaciona las garnituras con los productos culinarios y su apoyo a la planificación de minutasDescribe la clasificación de los diferentes productos culinariosDescribe los diferentes productos culinarios según la composición de sus ingredientesIdentifica la utilización de los diferentes productos culinariosRelaciona la composición de los diferentes productos culinarios con las porciones de intercambio y medidas caserasClasifica los productos culinarios según su composición y estructura al interior de un menú y tiempo de comidaDescribe preparaciones de zonas geográficas del país y de países mas influyentes según la composición de sus ingredientesAplica las técnicas culinarias para la obtención de los diferentes productos culinarios	<p>El estudiante debe realizar lectura de guías de estudio, las cuales serán evaluadas con controles, y analizadas y discutidas en clases participativas. Se desarrollaran laboratorios para obtener y analizar desde el punto nutricional los diferentes productos culinarios, donde los estudiantes deberán proceder de acuerdo a las competencias ya adquiridas en el curso prerrequisito y demostrar los conocimientos adquiridos en las clases participativas. Deberán realizar fichas técnicas de preparación con los resultados de cada laboratorio que apoyaran la elaboración del trabajo de planificación de minutas</p>

ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS	Curso eminentemente práctico, a través de laboratorios y talleres donde los estudiantes logran analizar las diferentes preparaciones típicas chilenas y ampliar su cultura gastronómica, planificar menu para diferentes usuarios de acuerdo a diferentes criterios.
----------------------------------	--



	<p>Con entrega de documentos de lectura previo a las sesiones expositivas centradas en el estudiante , durante la cual se discutirán, resolverán dudas y profundizaran el contenido.</p> <p>Clases expositivas centradas en el estudiante Trabajo grupal. (talleres y Laboratorios) Lectura dirigida de guías de estudio</p>
--	--

PROCEDIMIENTOS EVALUATIVOS

Unidad de aprendizaje 1 y 2 corresponden al 70% de la nota final

Unidad 1:

Prueba Teórico individual	10%
Control	05%
Informes de laboratorio	15%
Trabajo Grupal de planificación de minutas	10%
Total	40%

Unidad 2:

Prueba Teórico individual	10%
Control	20%
Laboratorio	30%
Total	60%

Examen final corresponde al 30% de la nota final.

BIBLIOGRAFIA Y RECURSOS

Bibliografía Básica

1. Jury G., Urteaga C., Taibo M. (1999). Porciones de intercambio y composición de los alimentos de la pirámide alimentaria chilena. 2° edición. Universidad de Chile. Medicina. Departamento de Nutrición. Santiago, Chile
2. Tejada B.D. (1992) La administración de Servicios de Alimentación, calidad, productividad y beneficios. Unidad 7, 8, 9 y 10: Subsistema de Mercadeo. Editorial de Antioquia. Medellín, Colombia
3. Decreto Supremo 977 Reglamento Sanitario de los Alimentos disponible en Web
(<http://web.minsal.cl/portal/url/item/d61a26b0e9043de4e0400101650149c0.pdf>) capturado en 2014.01.03
4. Norma Técnica Servicios de Alimentación y Nutrición. MINSAL. 2005 disponible



en web

(<http://www.redsalud.gov.cl/archivos/alimentosynutricion/inocuidad/normaalimentacionnutricion2005final.pdf>) capturado en 2014.01.03

5. Myhrvold N. ; Youn C; (2011) Modernist cuisine: el arte y la ciencia de la cocina. 1° edición . Editorial Taschen
6. Garda María Rita (2009) Técnica del manejo de los alimentos. Editorial Eudeba. Argentina

Bibliografía Complementaria

1. Charley (2006) Tecnología de los alimentos, Procesos químicos y físicos en la preparación de alimentos. Editorial: Limusa. España
2. Iciar Astiasaran (2000) Alimentos: composición y propiedades.. 2° edición. Madrid : McGraw-Hill Interamericana de España.
3. Araluce M. (2001) Empresas de restauración alimentaria. Editorial Díaz de Santo, España
4. Urteaga C., Gaete M (1997). Valor Nutricional de preparaciones culinarias habituales de Chile. Universidad de Chile. Facultad de Medicina. Depto de Nutrición. Santiago, Chile
5. Urteaga C., Mateluna A. (2003). Valor Nutricional de preparaciones culinarias en Chile. Universidad de Chile. Facultad de Medicina. Depto de Nutrición. Santiago, Chile
6. Coenders A. (1996) Química Culinaria. Estudio de lo que les sucede a los alimentos antes, durante y después de cocinados. Editorial Acribia
7. Bello J. (1998) Ciencia y tecnología culinaria. Ediciones Diaz de Santo, Madrid España.
8. Le Cordon Bleu Complete Cooking Techniques. Wright, J y Treuillé, E. Primera edición, Editorial Blume. Barcelona España. 1997
9. Technologie Culinaire. Maicent, M. Editorial BPI. Francia. 2003
10. Cuisine de Reference. Maicent, M. Editorial BPI. Francia. 1993

REQUISITOS DE APROBACIÓN

Reglamentación de la Facultad

Art. 24* El rendimiento académico de los estudiantes será calificado en la escala de notas de 1,0 a 7. La nota mínima de aprobación de cada una de las actividades curriculares para todos los efectos será 4,0, con aproximación.

Las calificaciones parciales, las de presentación a actividad final y la nota de actividad final se colocarán con centésima. La nota final de la actividad curricular se colocará con un decimal para las notas aprobatorias, en cuyo caso el 0,05 o mayor se aproximará al dígito superior y el menor a 0,05 al dígito inferior.

Art. 26* La calificación de la actividad curricular se hará sobre la base de los logros que evidencie el estudiante en las competencias establecidas en ellos.



La calificación final de los diversos cursos y actividades curriculares se obtendrá a partir de la ponderación de las calificaciones de cada unidad de aprendizaje y de la actividad final del curso si la hubiera.

La nota de aprobación mínima es de 4,0 y cada programa de curso deberá explicitar los requisitos y condiciones de aprobación previa aceptación del Consejo de Escuela.

El examen final será de carácter obligatorio y reprobatorio.

Se eximirá a los estudiantes que tengan nota de presentación igual o superior a 6.0

*Reglamento general de planes de formación conducentes a licenciaturas y títulos profesionales otorgados por la Facultad de Medicina, D.U. 003625, de 27 de enero del 2009

REGLAMENTO DE ASISTENCIA

Las clases teóricas son de asistencia libre; sin embargo, se recomienda a los estudiantes asistir regularmente.

Las actividades obligatorias requieren de un 100% de asistencia

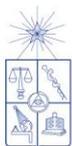
Son consideradas actividades obligatorias, las evaluaciones y las actividades prácticas que se realizan en un laboratorio o en un campo clínico, además de actividades de seminarios y talleres.

En este curso el estudiante podrá faltar a una actividad obligatoria, que no sea evaluación, sin presentar justificación hasta un máximo de una ocasión.

En el caso que la inasistencia se produjese a una actividad de evaluación, la presentación de justificación de inasistencia debe realizarse en un plazo máximo de cinco días hábiles a contar de la fecha de la inasistencia. El estudiante deberá avisar por la vía más expedita posible (telefónica - electrónica) dentro de las 24 horas siguientes.

Si no se realiza esta justificación en los plazos estipulados, el estudiante debe ser calificado con la nota mínima (1.0) en esa actividad de evaluación.

Resolución N° 14 66 "Norma operativa sobre inasistencia a actividades curriculares obligatorias para los estudiantes de pregrado de las Carreras de la Facultad de Medicina

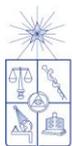


PLAN DE CLASES

N° Sesión	FECHA	HORARIO	LUGAR	ACTIVIDADES PRINCIPALES	PROFESOR
Julio					
1	30	10:45 - 13:00	Clase Participativa	Presentación del programa de curso El menú	Marco Arena Guillermo Zuñiga
2	31	10:45 - 13:00	Clase Participativa Control Taller	Planificación de Minutas	Marco Arena Cáceres
Agosto					
3	6	10:45 - 13:00	Taller	Taller de Planificación de Minutas	Marco Arena Cáceres
4	7	10:45 - 13:00	Clase Participativa	Derivación de minutas Regímenes Básicos	Alejandra Valencia
5	13	10:45 - 13:00	Clase Participativa Taller	Receta o Fichas Técnicas de Preparación? Taller de receta a Ficha Técnica de Preparación	Marco Arena Cáceres
6	14	10:45 - 13:00	Clase Participativa Control	Sándwich, bebestibles y colaciones	Guillermo Zuñiga
7	20	10:45 - 13:00	Clase Participativa Control	Entradas Frías, Entradas Calientes y Salsas frías	Guillermo Zuñiga
8	21	10:45 - 13:00	Clase Participativa Control	Acompañamientos, ítem principal, salsas calientes y garnituras	Guillermo Zuñiga
9	27	8.30 a 12.30	Laboratorio	Laboratorio 1	Marco Arena Guillermo Zuñiga Aida Donoso
10	28	8.30 a 12.30	Laboratorio	Laboratorio 1	Marco Arena Guillermo Zuñiga Aida Donoso
Septiembre					
11	3	8.30 a 12.30	Laboratorio	Laboratorio EF y SF	Marco Arena Guillermo Zuñiga Aida Donoso
12	4	8.30 a 12.30	Laboratorio	Laboratorio EF y SF	Marco Arena Guillermo Zuñiga Aida Donoso



13	10	8.30 a 12.30	Laboratorio	Laboratorio EC	Marco Arena Guillermo Zuñiga Aida Donoso
14	11	8.30 a 12.30	Laboratorio	Laboratorio EC	Marco Arena Guillermo Zuñiga Aida Donoso
	17	Fiestas Patrias			
	18	Fiestas Patrias			
15	24	8.30 a 12.30	Laboratorio	Laboratorio Acompañamientos y garnituras	Marco Arena Guillermo Zuñiga Aida Donoso
16	25	8.30 a 12.30	Laboratorio	Laboratorio Acompañamientos y garnituras	Marco Arena Guillermo Zuñiga Aida Donoso
Octubre					
17	1	10:45 - 13:00	Evaluación	Prueba 1	Marco Arena Guillermo Zuñiga
18	2	10:45 - 13:00	Clase Participativa Control	Guisos, estofados y pasteles	Guillermo Zuñiga
19	8	8.30 a 12.30	Laboratorio	Laboratorio ítem principal y salsas calientes	Marco Arena Guillermo Zuñiga Aida Donoso
	9	Asamblea Estudiantes			
20	15	8.30 a 12.30	Laboratorio	Laboratorio ítem principal y salsas calientes	Marco Arena Guillermo Zuñiga Aida Donoso
	16	Día mundial de la alimentación			
21	22	8.30 a 12.30	Laboratorio	Laboratorio Guisos, estofados y pasteles	Marco Arena Guillermo Zuñiga Aida Donoso
22	23	8.30 a 12.30	Laboratorio	Laboratorio Guisos, estofados y pasteles	Marco Arena Guillermo Zuñiga Aida Donoso
23	29	10:45 - 13:00 OLIMPIADAS	Taller	Planificación de minutas	Marco Arena
24	30	10:45 - 13:00 OLIMPIADAS	Clase Participativa Control	Banquetería Cocina temática	Guillermo Zuñiga
Noviembre					
25	5	10:45 - 13:00	Taller	Planificación minutas	Marco Arena
26	6	10:45 - 13:00	Taller	Planificación minutas	Marco Arena
27	12	8.30 a 12.30	Laboratorio	Lab Banquetería Cocina temática	Marco Arena Guillermo Zuñiga Aida Donoso
27	13	8.30 a 12.30	Laboratorio	Lab Banquetería Cocina temática	Marco Arena Guillermo Zuñiga Aida Donoso



28	19	10:45 - 13:00	Taller	Planificación de minutas	Marco Arena
29	20	10:45 - 13:00		Recuperación	Marco Arena Guillermo Zuñiga
30	26	10:45 - 13:00	Evaluación	Prueba 2	Marco Arena Guillermo Zuñiga
31	27	10:45 - 13:00	Retroalimentación	Revisión de Prueba 2	Marco Arena Guillermo Zuñiga
Diciembre					
32	3		Evaluación	Examen	Marco Arena Cáceres Guillermo Zuñiga
	4				