

**PROGRAMA DE CURSO**

**Unidad académica:** Departamento de Nutrición.

**Nombre del curso:** Técnica Culinaria I.

**Código:** NU 03019

**Carrera:** Nutrición y Dietética

**Tipo de curso:** Obligatorio.

**Área de formación:** Especializada

**Nivel:** 2º

**Semestre:** III.

**Año:** 2015.-

**Requisitos:** No aplica.

**Número de créditos:** 4 créditos.-

**Horas de trabajo presenciales y no presenciales:** 108 horas (54 y 54 horas)

**Nº Estudiantes estimado:** 70 estudiantes.

**ENCARGADO DE CURSO:** 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

**COORDINADOR de unidades de aprendizaje:** 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

Docentes	Unidad Académica	Nº horas directas
Guillermo Zúñiga	Departamento de Nutrición	93
Marco Arena	Departamento de Nutrición	93
Aida Donoso	Departamento de Nutrición	56
Rodrigo Valenzuela Báez	Departamento de Nutrición	2
Karen Basfi-fer	Departamento de Nutrición	1

### **PROPÓSITO FORMATIVO**

Este curso es eminentemente práctico y habilita al estudiante a reconocer componentes propios de los servicios de alimentación como; planta física, áreas de trabajos, buenas prácticas de manufacturas e higiénicas y permite identificar diferentes sistemas productivos y describir los equipamientos y utensilios, entre otras.

Las actividades se desarrollan en un ambiente simulado muy cercano a la realidad a la que se verán enfrentados en su vida profesional, el cual es un Laboratorio que cumple con todos los requerimientos de la asignatura y así poder realizar las transformaciones a los alimentos por intermedio de las técnicas culinarias que permiten comprender las porciones de intercambio y su relevancia en el ciclo vital del ser humano.

Este curso favorece al desarrollo e integra contenidos que son fundamentales de la profesión en cursos posteriores como son Técnicas Culinarias II, Dietética infanto juvenil, Dietética del Adulto y Adulto mayor.

### **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 de principios éticos y bioéticos”.

#### **Subcompetencias:**

(DINT.CO2.S12) “Analizando las características, los recursos y el funcionamiento de un establecimiento alimenticio”.

(DINT.CO.S13) “Describiendo los componentes del sistema de técnicas culinarias en la transformación de alimentos para la obtención de productos culinarios”

(DINT.CO.S14) “Aplicando las técnicas culinarias y la higiene en el proceso de transformación de los alimentos para la obtención de porciones de intercambio”.

### **Dominio Genérico Transversal.**

Competencia :

(DGTR.C01) “Actuar según principios éticos, morales y directrices jurídicas en el ejercicio de la profesión”

Subcompetencia:

(DGTR.C01.S01) “Aplicando los principios de la ética profesional en el quehacer profesional “.

#### RESULTADOS DE APRENDIZAJE DEL CURSO:

U.1 Describe y relaciona las actividades que se realizan en un servicio de alimentación, identificando funciones, utilización de los recursos del servicio y aplicando las normativas vigentes con respecto a las buenas prácticas de manufactura para poder desenvolverse de manera adecuada al contexto de laboratorio.

U.2 Transforma alimentos aplicando técnicas culinarias para la obtención de porciones de intercambios y utiliza un vocabulario técnico.

U.3 Observa preparaciones culinarias con una mirada formativa, identificando componentes y aportes nutricionales para poder realizar el cálculo de macronutrientes.

#### PLAN DE TRABAJO

Unidades de Aprendizaje	Logros de Aprendizaje	Acciones Asociadas
1. Operacionalización de los Servicios de Alimentación.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Describe las áreas de trabajo que compone un establecimiento de de alimentos</li> <li>2. Relaciona las áreas de trabajo con las actividades y tareas que se desarrollan en cada una de ellas</li> <li>3. Identifica equipamiento y los utensilios que se utilizan en un establecimiento de alimentos</li> <li>4. Describe los diferentes sistemas productivos (tradicional, cook and chill, cook and freeze, etc.) utilizados en establecimientos de alimentos.</li> <li>5. Describe los riesgos para la salud a la</li> </ol>	

	que están expuestos los manipulador de alimentos en un establecimiento de alimentos	
2. Técnicas culinarias	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Aplica los componentes del sistema de las técnicas culinarias en la transformación de los alimentos</li> <li>2. Clasifica las diferentes actividades realizadas en la transformación de los alimentos de acuerdo a las operaciones culinarias</li> <li>3. Describe las ventajas de las ayudas de cocina en la transformación de alimentos</li> <li>4. Describe la composición de los agentes espesantes compuestos utilizados para la transformación de alimentos</li> <li>5. Relaciona los métodos y tipos de cocción con los productos obtenidos de la transformación de alimentos</li> </ol>	
3. Porciones de intercambio de los alimentos	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Describe el sistema de porciones de intercambio de alimentos</li> <li>2. Clasifica los alimentos de acuerdo al sistema de porciones de intercambio y grupos de alimentos</li> <li>3. Relaciona la cantidad de alimentos con la correspondiente medida casera, en el marco del sistema de porciones de intercambio</li> <li>4. Identifica aporte energético y de macronutrientes promedio de las porciones de intercambio de cada grupo de alimentos</li> <li>5. Calcula el aporte energético y de macronutrientes de productos resultantes de la combinación de alimentos</li> </ol>	

<b>ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS</b>	Clases expositivas. Trabajo grupal. (talleres y Laboratorios) Lectura dirigida
----------------------------------	--

<b>PROCEDIMIENTOS EVALUATIVOS</b>	
• Pruebas	40% (20% c/u x 2)
• Controles	10%
• Portafolio de Laboratorio	30%
• Talleres	20%

<b>BIBLIOGRAFIA Y RECURSOS</b>	
<b>Bibliografía Básica</b>	
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 ( <a href="http://web.minsal.cl/portal/url/item/d61a26b0e9043de4e0400101650149c0.pdf">http://web.minsal.cl/portal/url/item/d61a26b0e9043de4e0400101650149c0.pdf</a> ) capturado en 2014.01.03	
4. Norma Técnica Servicios de Alimentación y Nutrición. MINSAL. 2005 disponible en web ( <a href="http://www.redsalud.gov.cl/archivos/alimentosynutricion/inocuidad/normaalimentacionnutricion2005final.pdf">http://www.redsalud.gov.cl/archivos/alimentosynutricion/inocuidad/normaalimentacionnutricion2005final.pdf</a> ) 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	
<b>Bibliografía Complementaria</b>	
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 el caso que la inasistencia se produjese a una actividad evaluada, la presentación de justificación de inasistencia debe realizarse en un plazo máximo de cinco días hábiles a contar de la fecha de la inasistencia en secretaria de la Escuela de Nutrición. 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 evaluada.

Se permitirá la entrada al Laboratorio de Técnicas Culinarias con un máximo de 10 diez minutos de atraso. Solo se podrá recuperar solo un Laboratorio.

No se aceptaran justificativos por viajes.

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

FECHA	HORARIO	LUGAR	ACTIVIDADES PRINCIPALES	PROFESOR
<b>MARZO</b>				
Miércoles 11	10:45 -13:00	Clase teórica	CLASE 1 Introducción al curso Establecimientos de alimentos. Áreas y actividades Equipamiento Gastronómico	Marco Arena C. Guillermo Zúñiga C.
Jueves 12	10:45 - 13:00	Clase teórica	CLASE 2 Conceptos fundamentales de la técnica culinaria Sistemas productivos	Marco Arena C. Guillermo Zúñiga C
Miércoles 18 Semana Mechona	09:30 - 11:45	Clase teórica	CLASE 3 BPF: Manipulación Higiénica de Alimentos  Porciones de intercambio  Riesgos en un establecimiento de alimentos	Marco Arena C. Guillermo Zúñiga C  Karen Basfi-fer
Jueves 19 Semana Semana Mechona	09:30 - 11:45	Clase teórica	CLASE 4 Técnica culinaria Métodos de Cocción y Cortes Técnicos  Nivel I: Cereales, papas y leguminosas frescas  Indicadores de transformación de alimentos	Marco Arena C. Guillermo Zúñiga C

Miércoles 25	8.15 a 12.30	Laboratorio 1 Grupo 1 Obligatorio y evaluado	Métodos de cocción Cortes Técnicos Indicadores de transformación de alimentos	Guillermo Zúñiga Marco Arena Aida Donoso
Jueves 26	8.15 a 12.30	Laboratorio 1 Grupo 2 Obligatorio y evaluado	Métodos de cocción Cortes Técnicos Indicadores de transformación de alimentos	Guillermo Zúñiga Marco Arena Aida Donoso
<b>ABRIL</b>				
Miércoles 1	8.15 a 12.30	Laboratorio 2 Grupo 1 Obligatorio y evaluado	Cereales, papas y leguminosas frescas	Guillermo Zúñiga Marco Arena Aida Donoso
Jueves 2	8.15 a 12.30	Laboratorio 2 Grupo 2 Obligatorio y evaluado	Cereales, papas y leguminosas frescas	Guillermo Zúñiga Marco Arena Aida Donoso
Miércoles 8	10:45 - 13:00	Taller Obligatorio y evaluado	Indicadores de transformación de Alimentos Aporte Nutricional de Porciones	Marco Arena C. Guillermo Zúñiga
Jueves 9	10:45 - 13:00	Clase teórica	CLASE 5 Nivel II: Frutas y Verduras	Guillermo Zúñiga Marco Arena
Miércoles 15	8.15 a 12.30	Laboratorio 3 Grupo 1 Obligatorio y evaluado	Frutas y Verduras	Guillermo Zúñiga Marco Arena Aida Donoso
Jueves 16	8.15 a 12.30	Laboratorio 3 Grupo 2 Obligatorio y evaluado	Frutas y Verduras	Guillermo Zúñiga Marco Arena Aida Donoso
miércoles 22	10:45 - 13:00	Clase teórica	CLASE 6 Nivel III Carnes, lácteos y leguminosas secas	Guillermo Zúñiga Marco Arena
jueves 23	10:45 - 13:00	Taller Obligatorio		Guillermo Zúñiga Marco Arena
Miércoles 29	10:45 - 13:00	Evaluación Obligatorio y evaluado	Prueba 1 CLASES de la 1 a la 6	Guillermo Zúñiga Marco Arena

Jueves 30	10:45 - 13:00	Clase teórica	CLASE 7 IV Nivel Aceites y grasas, Alimentos Ricos en Lípidos	Rodrigo Valenzuela Marco Arena C.
<b>MAYO</b>				
Miércoles 6	LIBRE			
Jueves 7	10:45 - 13:00	Clase teórica	CLASE 8 V nivel Azucres	Guillermo Zúñiga Marco Arena
Miércoles 13	8.15 a 12.30	Laboratorio 4 Grupo 1 Obligatorio y evaluado	Carnes, lácteos y leguminosas secas	Guillermo Zúñiga Marco Arena Aida Donoso
Jueves 14	8.15 a 12.30	Laboratorio 4 Grupo 2 Obligatorio y evaluado	Carnes, lácteos y leguminosas secas	Guillermo Zúñiga Marco Arena Aida Donoso
Miércoles 20	10:45 - 13:00	Taller		
Jueves 21	Feriado			
miércoles 27	8.15 a 12.30	Laboratorio 5 Grupo 1 Obligatorio y evaluado	Aceites y grasas, Alimentos Ricos en Lípidos	Guillermo Zúñiga Marco Arena Aida Donoso
Jueves 28	8.15 a 12.30	Laboratorio 5 Grupo 2 Obligatorio y evaluado	Aceites y grasas, Alimentos Ricos en Lípidos	Guillermo Zúñiga Marco Arena Aida Donoso
<b>JUNIO</b>				
Miércoles 3	8.15 a 12.30	Laboratorio 6 Grupo 1 Obligatorio y evaluado	Azucres	Guillermo Zúñiga Marco Arena Aida Donoso
Jueves 4	8.15 a 12.30	Laboratorio 6 Grupo 2 Obligatorio y evaluado	Azucres	Guillermo Zúñiga Marco Arena Aida Donoso
Miércoles 10	10:45 - 13:00	Clase teórica Taller Obligatorio y evaluado	CLASE 9 De recetas a porciones de intercambio	Marco Arena C. Guillermo Zúñiga C.

Jueves 11	10:45 - 13:00	Taller Obligatorio y evaluado	Preparaciones típicas	Marco Arena C. Guillermo Zúñiga C
Miércoles 17	8.15 a 12.30	Laboratorio 7 Grupo 1 Obligatorio y evaluado	Porciones de Alimentos en preparaciones	Guillermo Zúñiga Marco Arena Aida Donoso
Jueves 18	8.15 a 12.30	Laboratorio 7 Grupo 2 Obligatorio y evaluado	Porciones de Alimentos en preparaciones	Guillermo Zúñiga Marco Arena Aida Donoso
Miércoles 24	10:45 - 13:00	Discusión	Taller	
Jueves 25	10:45 - 13:00	Evaluación Obligatorio y evaluado	CLASE de la 7 a la 9 Prueba 2	Marco Arena C. Guillermo Zúñiga C.
<b>JULIO</b>				
Miércoles 1	10:45 - 13:00	Laboratorio recuperación Pruebas recuperativas		Marco Arena C. Guillermo Zúñiga C.
Jueves 02	10:45 - 13:00	Evaluación	Examen 1°	Guillermo Zúñiga Marco Arena Aida Donoso
Miércoles 8	10:45 - 13:00	Evaluación	Examen 2°	Guillermo Zúñiga Marco Arena

**ANEXO 1**  
**Recursos para el curso**  
*uso interno de escuelas*

1. Salas y auditorios

División en grupos (n°)	N° de estudiantes/grupo	Tipo de sala	Cantidad de salas	Capacidad	Requerimientos*

\*data, micrófono, proyección de videos, etc.

## 2. Bibliografía

Título	Autor	Edición	Idioma	Tipo*

- Libro, revista, acceso electrónico

## 3. Materiales de Escritorio

Deberá indicar el tipo de material requerido, sus especificaciones técnicas en caso que lo amerite y la cantidad.

Tabla N°1: Materiales de Escritorio necesarios para el programa

<b>Material</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Especificación Técnica</b>

## 4. Recursos Humanos

Se solicita indicar el RRHH básicos y necesarios para la ejecución del programa, él cual deberá clasificarse en base a horas de docencia directa y horas de docencia indirecta, pero considerando aquellos RRHH **aún no contratados**, se deberá indicar el nombre genérico.

Tabla N°2: Recurso humano necesario para el programa "X":

<b>RRHH</b>	<b>Profesión</b>	<b>Tipo de docencia</b>	<b>Función</b>	<b>Hrs. requeridas</b>
	Profesor 1			