



PROGRAMA DE CURSO

Unidad académica: Departamento de Nutrición

Nombre del curso: Técnicas Culinarias II.

Código: NU04027

Carrera: Nutrición y Dietética

Tipo de curso: Obligatorio.

Área de formación: Especializada

Nivel: 2º

Semestre: IV.-

Año: 2015.-

Requisitos: Técnicas Culinarias I

Número de créditos: 4 créditos.-

Horas de trabajo presenciales y no presenciales: 108 horas (72 horas presenciales y 36 horas no presenciales) (18 semanas)

Nº Estudiantes estimado: 64 estudiantes (2 secciones de 32 cada una).

ENCARGADO DE CURSO:

Sección 1 (miércoles): Paola Cáceres, paolacaceresr@gmail.com, Departamento de Nutrición, Facultad de Medicina, Universidad de Chile, Avenida Independencia 1027, Santiago

Sección 2 (jueves): Karen Basfi-fer Obregón, karen.basfi@gmail.com, Departamento de Nutrición, 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, Departamento de Nutrición, Facultad de Medicina, Universidad de Chile, Avenida Independencia 1027, Santiago

Docentes	Unidad Académica	Nº horas directas
Guillermo Zúñiga	Departamento de Nutrición	40 por sección
Karen Basfi-fer	Departamento de Nutrición	74 por sección
Paola Cáceres R	Departamento de Nutrición	74 por sección

PROPÓSITO FORMATIVO

Curso teórico - práctico, orientado a que el estudiante adquiera los conocimientos y herramientas necesarias para comprender y analizar los procesos de transformación culinaria a los cuales son sometidos los alimentos en la obtención de las preparaciones; así mismo, se espera que el estudiante sea capaz de analizar las preparaciones típicas chilenas desde un punto de vista técnico, con miras a su desempeño profesional tanto en las áreas asistencial como de gestión de servicios de alimentación, analizando sus ingredientes, tanto en gramos como en porciones de intercambio de alimentos, y los diversos factores que influyen en la composición nutricional y calidad de los alimentos que componen una preparación final que llega al comensal.

Este curso por otra parte, contribuye a la línea clínica al abordar, de manera básica, las modificaciones dietéticas necesarias para lograr planificar una alimentación saludable de acuerdo a las características y condiciones características de los usuarios.

De este modo, este curso pretende integrar los conceptos adquiridos en los cursos de la línea de alimentos y es base para las asignaturas de los tres Dominios de la Carrera.

Dominio: Intervención en Alimentación y Nutrición

DINT.C02: 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.

DINT.C02.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.C02.S16: Evaluando minutas de acuerdo a criterios técnicos y económicos.

Dominio: Genérico Transversal

DGTR.C01: Actuar según principios éticos, morales y directrices jurídicas en el ejercicio de la profesión.

DGTR.C01.S03: Respetando las disposiciones que regulan el funcionamiento de cada organización, establecimiento o unidad, en las diferentes áreas de desempeño profesional.



DGTR.C02: 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.

DGTR.C02.S01: Comunicándose de manera efectiva con individuos y grupos, considerando 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

DGTR.C03: Actuar comprometida y activamente de manera individual o en equipos de trabajo en la búsqueda y desarrollo de acciones que contribuyan a mejorar las situaciones que afectan la alimentación, nutrición y salud de individuos y poblaciones.

DGTR.C03.S01: Participando activamente en equipos de trabajo disciplinares y multidisciplinarios en el contexto profesional.

DGTR.C04: Aplicar determinadas habilidades inherentes a un líder en equipos de trabajo de la disciplina e interdisciplinarios, en diferentes instancias, contribuyendo a lograr un clima organizacional óptimo, respetando las individualidades y principios éticos.

DGTR.C04.S02: Aplicando herramientas del liderazgo en el desempeño profesional, basado en las necesidades y desarrollo de las personas, para favorecer un adecuado ambiente de trabajo.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE DEL CURSO:

1. Realizar preparaciones culinarias, adecuadas a distintos criterios dietéticos, nutricionales y socioculturales con el fin de disponer de herramientas prácticas para recomendar una alimentación saludable, acorde a las características detectadas en individuos o colectividades a intervenir.
2. Analizar desde el punto de vista técnico las preparaciones realizadas, con un enfoque culinario, nutricional, económico, cultural y de higiene, para evaluar la calidad y pertinencia de la selección de alimentos y técnicas culinarias aplicadas.



PLAN DE TRABAJO

Unidades de Aprendizaje	Logros de Aprendizaje	Acciones Asociadas
1. Conceptos básicos para la elaboración de un menú.	<ol style="list-style-type: none">1. Describe y clasifica, los diferentes componentes de los menús en los diferentes tiempos de comida.2. Describe los regímenes básicos de acuerdo alimentos permitidos y prohibidos, según consistencia y digestibilidad.	El estudiante debe realizar lectura guías de estudio sobre el tema, taller 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 técnicas de preparación.
1. Elaboración y análisis de entradas y platos de fondo en un menú saludable.	<ol style="list-style-type: none">1. Relaciona los diferentes ingredientes y técnica culinaria usada en cada preparación con su objetivo: dietético, nutricional y sociocultural.2. Describe la clasificación, composición y utilización, de entradas y salsas.3. Describe la clasificación, composición y utilización, de ítem principal y acompañamientos, o guisos y estofados en los platos de fondo.4. Relaciona los alimentos y técnicas culinarias utilizadas con su valor nutricional, social, económico y de inocuidad.5. Desempeña diferentes roles, en una simulación de producción	



	<p>alimentaria registrando técnicamente sus acciones.</p> <p>6. Elabora material de las preparaciones, con información de costos, indicadores de transformación de alimentos, aporte energético y de macronutrientes y porciones de intercambio por ración de consumo, entre otros.</p>	
<p>2. Elaboración y análisis de postres, sándwich y coctelería en un menú saludable.</p>	<ol style="list-style-type: none">1. Relaciona los diferentes ingredientes y técnica culinaria usada en cada preparación con su objetivo: dietético, nutricional y sociocultural.2. Describe la clasificación, composición y utilización, de postres, sándwich y coctelería.3. Describe la clasificación, composición y utilización, postres, sándwich y coctelería.4. Relaciona los alimentos y técnicas culinarias utilizadas con su valor nutricional, social, económico y de inocuidad.5. Desempeña diferentes roles, en una simulación de producción alimentaria registrando técnicamente sus acciones.6. Desempeña el rol de líder, en una simulación de producción alimentaria.7. Elabora material de las preparaciones, con información de costos, indicadores de transformación de alimentos, aporte energético y de macronutrientes y porciones de intercambio por ración de consumo, entre otros.	<p>Se desarrollaran laboratorios para obtener y analizar desde el punto de vista técnico, los diferentes productos culinarios. Posteriormente deberán realizar presentaciones de las preparaciones de cada laboratorio para ser sometidas a análisis técnico en taller.</p>



ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS

Curso eminentemente práctico, a través de laboratorios y talleres donde los estudiantes logran analizar las diferentes preparaciones realizadas y ampliar su cultura gastronómica con el fin de seleccionar preparaciones para diferentes usuarios de acuerdo a diferentes criterios.

Clases expositivas centradas en el estudiante, para conceptos introductorios.

Laboratorios: Elaboración de preparaciones culinarias en base a criterios docentes previamente definidos. Trabajo en grupo con asignación de roles en un ambiente simulado de una central de producción de alimentos.

Talleres; Discusión técnica guiada en base a las preparaciones realizadas y a su aplicabilidad en los diferentes campos de desempeño del profesional.

PROCEDIMIENTOS EVALUATIVOS

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

Certámenes (2)		40%
Laboratorios		30%
• Desempeño lab 1-5	20%	
• Laboratorio 6	10%	
Talleres		20%
• Presentaciones 1-5	15%	
• Material didáctico	5%	
Controles		10%

- Laboratorios: corresponde al promedio de notas (individuales y/o grupales) del desempeño práctico.
- Talleres: 5 grupales (presentaciones) evaluado por rúbrica correspondiente.
- Los certámenes se realizarán en un mismo día para ambas secciones.

Examen final corresponde al 30% de la nota final. Se considerara posible eximición con nota final igual o superior a 5,5, considerando notas iguales o superiores a 4,0 en ambos certámenes.



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 **1 (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 TC II 2016 0000

Sección 1

N° Sesión	FECHA	HORARIO	LUGAR	ACTIVIDADES PRINCIPALES	PROFESOR
AGOSTO					
1	Mie 31	9.00 a 11.00	Sala	Presentación del programa de curso	K. Basfi-fer P. Cáceres
		11:30 a 13.00		Conceptos básicos; Componentes del menú por tiempo de comida	Guillermo Zúñiga
2 HNP de lectura material complementario, guías de laboratorio, taller y reglamento de laboratorio					
SEPTIEMBRE					
2	Mie 7	9.00 a 10.30	Sala	Ítem del menú: definición, clasificación y composición de: entradas, platos de fondos, postres, sándwich y coctelería.	G. Zúñiga
		10.30 a 13.00		Taller de aplicación	G. Zúñiga K. Basfi-fer
2 HNP lectura material complementario					
3	Mie 21	9.00 a 10.30	Sala	Regímenes básicos: definición, clasificación y composición	K. Basfi-fer
		10.30 a 13.00		Taller de aplicación	K. Basfi-fer P. Cáceres
2 HNP de preparación laboratorio					
4	Mie 28	8.30 a 13.00	Laboratorio TC	Laboratorio 1: Entradas frías y calientes	G. Zúñiga M. Cabezas P. Cáceres
2 HNP de preparación de taller					
OCTUBRE					
5	Mie 5	9.00 a 13.00	Sala	Control 1 Taller de laboratorio 1	Karen Basfi-fer Paola Cáceres
2 HNP de preparación laboratorio					
6	Mi 12	8.30 a 13.00	Laboratorio TC	Laboratorio 2: Platos principales 1	G. Zúñiga M. Cabezas P. Cáceres
2 HNP de preparación de taller					
7	Mie 19	9.00 a 13.00	Sala	Control 2	Karen Basfi-fer



				Taller de laboratorio 2	Paola Cáceres
2 HNP de estudio individual					
8	Mie 26	9.00 a 11.00	Sala	Certamen 1	Karen Basfi-fer Paola Cáceres G. Zúñiga
		11.30 a 12.30		Evaluación intermedia del curso (biestamental)	
2 HNP de preparación laboratorio					
NOVIEMBRE					
9	Mie 2	8.30 a 13.00	Laboratorio TC	Laboratorio 3: Platos principales 2	G. Zúñiga M. Cabezas P. Cáceres
2 HNP de preparación de taller					
11	Mie 9	9.00 a 13.00	Sala	Control 3 Taller del laboratorio 3 Retroalimentación certamen 1	Karen Basfi-fer Paola Cáceres
2 HNP de preparación laboratorio					
12	MI 16	8.30 a 13.00	Laboratorio TC	Laboratorio 4: postres	G. Zúñiga M. Cabezas P. Cáceres
2 HNP de preparación de taller					
13	Mie 23	9.00 a 13.00	Sala	Control 4 Taller del laboratorio 4	Karen Basfi-fer Paola Cáceres
2 HNP de preparación laboratorio					
14	Mie 30	8.30 a 13.00	Laboratorio TC	Laboratorio 5: Sándwich y banquetearía	G. Zúñiga M. Cabezas P. Cáceres
2 HNP de preparación de taller					
DICIEMBRE					
15	Mie 7	9.00 a 13.00	Sala	Control 5 Taller del laboratorio 5	Karen Basfi-fer Paola Cáceres
2 HNP de preparación laboratorio					
16	Mie 14	8.30 a 13.00	Laboratorio TC	Laboratorio 6: Elaboración de Menú	G. Zúñiga M. Cabezas P. Cáceres
2 HNP de estudio individual					
17	Mie 21	9.00 a 11.00	Sala	Certamen 2	K. Basfi-fer P. Cáceres G. Zúñiga
		10.30 a 12.30		Evaluación final del curso (biestamental)	



2 HNP de estudio individual					
18	Mie 28	9.00 a 10.00	Sala	Retroalimentación Certamen 2	K. Basfi-fer P. Cáceres G. Zúñiga
		10.30 a 12.30	Laboratorio TC	RECUPERACION DE LAB	
2 HNP de estudio individual					
ENERO					
19	Mie 4	9.00 a 12.00	Sala	Examen I	K. Basfi-fer P. Cáceres G. Zúñiga
2 HNP de estudio individual					
20	Mie 7	9.00 a 12.00	Sala	Examen II	K. Basfi-fer P. Cáceres G. Zúñiga



PLAN DE CLASES TC II 2016
Sección 2

N° Sesión	FECHA	HORARIO	LUGAR	ACTIVIDADES PRINCIPALES	PROFESOR
SEPTIEMBRE					
1	Jue 01	9.00 a 11.00	Sala	Presentación del programa de curso	K. Basfi-fer P. Cáceres G. Zúñiga
		11.30 a 13.00		Conceptos básicos; Componentes del menú por tiempo de comida	Guillermo Zúñiga
2 HNP de lectura material complementario, guías de laboratorio, taller y reglamento de laboratorio					
2	Jue 8	9.00 a 10.30	Sala	Ítem del menú: definición, clasificación y composición de: entradas, platos de fondos, postres, sándwich y coctelería.	G. Zúñiga
		10.30 a 13.00		Taller de aplicación	G. Zúñiga K. Basfi-fer
2 HNP lectura material complementario					
3	Jue 22	9.00 a 10.30	Sala	Regímenes básicos: definición, clasificación y composición	K. Basfi-fer
		10.30 a 13.00		Taller de aplicación	K. Basfi-fer P. Cáceres
2 HNP de preparación laboratorio					
4	Jue 29	8.30 a 13.00	Laboratorio TC	Laboratorio 1: Entradas frías y calientes	G. Zúñiga M. Cabezas K. Basfi-fer
2 HNP de preparación de taller					
OCTUBRE					
5	Jueves 6	9.00 a 13.00	Sala	Control 1 Taller de laboratorio 1	Karen Basfi-fer Paola Cáceres
2 HNP de preparación laboratorio					
6	Jue 13	8.30 a 13.00	Laboratorio TC	Laboratorio 2: Platos principales 1	G. Zúñiga M. Cabezas K. Basfi-fer
2 HNP de preparación de taller					
7	Jue 20	9.00 a 13.00	Sala	Control 2 Taller de laboratorio 2	Karen Basfi-fer Paola Cáceres
2 HNP de estudio individual					
9	Mie 26	9.00 a 11.00	Sala	Certamen 1	Karen Basfi-fer Paola Cáceres



		11.30 a 12.30		Evaluación intermedia del curso (biestamental)	G. Zúñiga
2 HNP de preparación laboratorio					
NOVIEMBRE					
10	Jue 03	8.30 a 13.00	Laboratorio TC	Laboratorio 3: Platos principales 2	G. Zúñiga M. Cabezas K. Basfi-fer
2 HNP de preparación de taller					
11	Jue 10	9.00 a 13.00	Sala	Control 3 Taller del laboratorio 3 Retroalimentación certamen 1	Karen Basfi-fer Paola Cáceres
2 HNP de preparación laboratorio					
12	Jue 17	8.30 a 13.00	Laboratorio TC	Laboratorio 4: postres	G. Zúñiga M. Cabezas k. Basfi-fer
2 HNP de preparación de taller					
13	Jue 24	9.00 a 12.45 hrs	Sala	Control 4 Taller del laboratorio 4	Karen Basfi-fer Paola Cáceres
2 HNP de preparación laboratorio					
DICIEMBRE					
14	Jue 01	8.30 a 13.00	Laboratorio TC	Laboratorio 5: Sándwich y banquetearía	G. Zúñiga M. Cabezas K. Basfi-fer
2 HNP de preparación de taller					
15	Jue 15	9.00 a 13.00	Sala	Control 5 Taller del laboratorio 5	Karen Basfi-fer Paola Cáceres
16	Mie 21	9.00 a 11.00	Sala	Certamen 2 Evaluación final del curso (biestamental)	K. Basfi-fer P. Cáceres G. Zúñiga
		11.30 a 12.30			
2 HNP de preparación laboratorio					
16	Jue 22	8.30 a 13.00	Laboratorio TC	Laboratorio 6: Elaboración de Menú	G. Zúñiga M. Cabezas P. Cáceres
2 HNP de estudio individual					
18	Jue 29	9.00 a 10.00	Sala	Retroalimentación Certamen 2	K. Basfi-fer P. Cáceres G. Zúñiga
		10.30 a 12.30	Laboratorio TC	RECUPERACION DE LAB	
2 HNP de estudio individual					
ENERO					



19	Mie 04	9.00 a 12.00	Sala	Examen I	K. Basfi-fer P. Cáceres G. Zúñiga
2 HNP de estudio individual					
20	Mie 7	9.00 a 12.00	Sala	Examen II	K. Basfi-fer P. Cáceres G. Zúñiga



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

Material	Cantidad	Especificación Técnica

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”:

RRHH	Profesión	Tipo de docencia	Función	Hrs. requeridas
	Profesor 1			