



UNIVERSIDAD DE CHILE  
FACULTAD DE MEDICINA  
ESCUELA NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

**Técnica Dietética Aplicada**  
**NUTEDIAP2**  
**2011**

Ubicación	:	II nivel, 3 semestre
Duración	:	Semestral
Semanas	:	18 semanas
Total Horas	:	72 horas
Total Horas semanales	:	4
Horas teóricas semanales	:	2
Horas prácticas semanales	:	2
Horario y sala	:	Clases Teóricas y Talleres Miércoles 08:15 – 10:30 Sala Fisiopatología 4  Viernes 08:15 – 10:30 Sala Fisiopatología 4  Laboratorios Miércoles y viernes 09:00 – 13:00 Laboratorio de Técnicas Dietéticas Escuela de Nutrición y Dietética
Profesor Encargado	:	Nut. Marco Arena Cáceres marena@med.uchile.cl
Profesor Coordinador	:	Guillermo Zúñiga Técnico en cocina internacional
Profesores Participantes	:	Aida Donoso Técnico en cocina internacional



**UNIVERSIDAD DE CHILE  
FACULTAD DE MEDICINA  
ESCUELA NUTRICIÓN Y DIETÉTICA**

**I. Introducción**

Técnica Dietética Aplicada es la asignatura que da continuidad al desarrollo de habilidades y destrezas que el estudiante aplicará para formular diferentes productos culinarios que se puedan utilizar en la confección de menús y planificación de minutas, considerando las características de calidad nutricional, organoléptica e inocuidad.

**II. Objetivos General**

- Realizar las transformaciones necesarias en los alimentos para obtener productos culinarios
- Analizar los productos culinarios resultantes de los procesos productivos

**III. Objetivos Específicos**

- Identificar las diferentes materias primas para la elaboración de productos culinarios
- Identificar la cantidad de materia prima antes y después del proceso productivo
- Analizar la composición de los distintos tipos de menú según tiempo de comida
- Reconocer las técnicas dietéticas para la obtención de los productos culinarios
- Aplicar técnicas dietéticas en la obtención de productos culinarios
- Elaborar menús para la confección de minutas
- Identificar las modificaciones físico-químicas de los productos culinarios
- Describir los cambios en las características organolépticas de los alimentos debido a las modificaciones fisicoquímicas
- Planificar minutas considerando las diferentes variables que la determinan

**IV. Contenidos**

Planificación de Minutas

- Conceptos asociados a la planificación de minutas
- VARIABLES a considerar en la planificación de minutas
- Composición de los diferentes tipos de menú

Componentes del menú: Almuerzo, Cena

- Entradas Frías: Ensaladas (EF)
- Salsa Frías: Estables e Inestables (SF)
- Entradas Calientes: Sopas Cremas (EC)
- Acompañamiento (AC)
- Salsas Calientes (SC)
- Ítem Principal (IP)
- Guisos y Estofados (GYE)
- Postres (P)

Componentes del menú: Desayuno-Once



UNIVERSIDAD DE CHILE  
FACULTAD DE MEDICINA  
ESCUELA NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

## V. Metodología

Se utilizará una metodología educativa participativa permitiendo al estudiante desarrollar las competencias señaladas, mediante su activa participación en experiencias de aprendizaje individuales y en grupo. Para tal efecto se utilizarán las siguientes técnicas:

- Clases interactivas
- Talleres
- Laboratorios

## VI. Recursos

- a) Humanos: Docentes de la Escuela de Nutrición y Dietética.
- b) Materiales Salas de clases  
Audiovisuales  
Libros y revistas de acuerdo al tema  
Guías de trabajo  
Insumos para laboratorio

## VII. Requisitos de asistencia

- Considerando el carácter teórico práctico de la asignatura, la asistencia a todas las sesiones prácticas (talleres, pruebas, laboratorios, etc.) será de carácter obligatorio.
- La hora de inicio y término de cada sesión practica, corresponderá a la estipulada en el programa. Atrasos superiores a 10 minutos serán considerados como inasistencia.
- Las inasistencias se deben justificar según lo estipulado en el Reglamento General de Estudio de Las Carreras de la Facultad de Medicina (Título IV, artículo 23) y la norma operativa sobre inasistencia a actividades curriculares obligatorias, del 16 de agosto de 2008.
- **La asistencia es obligatoria al 100% de las evaluaciones programadas.** En caso de inasistencia, ésta debe ser debidamente justificada en un plazo máximo de 5 días hábiles, debiendo comunicar a la Escuela (por vía telefónica o electrónica) dentro de las primeras 24 horas.
- Aceptada la justificación, la actividad de evaluación será recuperada en forma oral, frente a una comisión. En caso de la justificación no sea aceptada, el estudiante será calificado con la nota mínima (1.0)
- **Se permitirá la inasistencia a un 10% de las actividades prácticas,** sin justificación. Ante un porcentaje superior, según sea el caso, se adoptará las medidas estipuladas en la Norma (Números 7 y 8). Considerando la naturaleza de las actividades prácticas programadas, éstas no pueden ser recuperadas.



UNIVERSIDAD DE CHILE  
FACULTAD DE MEDICINA  
ESCUELA NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

**VIII. Evaluación del Curso**

<b>Desarrollo de la asignatura</b>	<b>70%</b>
<b>Conocimientos</b>	<b>60%</b>
Pruebas	30%
Talleres	30%
<b>Habilidades</b>	
Laboratorio	40%
<b>Examen</b>	<b>30%</b>

Pruebas escritas:	Numero:	2	Ponderación:	15% cada una
Laboratorios:	Numero:	6	Ponderación:	6.6% cada uno
Talleres:				
	Informe de Laboratorio			
	Numero:	6	Ponderación:	2.5% cada uno
	Planificación de Minutas			
	Numero:	3	Ponderación:	5% cada una

**IX. Bibliografía**

1. Tejada B.D. (1992) La administración de Servicios de Alimentación, calidad, nutrición, productividad y beneficios Unidad 7, 8, 9 y 10: Subsistema de Mercadeo. Edit. Universidad de Antioquia. Medellín, Colombia.
2. Bello J. (1998) Ciencia y tecnología culinaria. Ediciones Díaz de Santo, Madrid España
3. Urteaga C, Gaete M (1997). Valor Nutricional de preparaciones culinarias habituales en Chile. Universidad de Chile. Facultad de Medicina. Depto. de Nutrición. Santiago, Chile.
4. Urteaga C, Mateluna A (2003). Valor Nutricional de preparaciones culinarias en Chile. Universidad de Chile. Facultad de Medicina. Depto. de Nutrición. Santiago, Chile.
5. Jury G. Porciones de intercambio y composición química de los alimentos de la pirámide alimentaria chilena. 2ª. ed. Facultad de Medicina. Depto. de Nutrición. Santiago, Chile.
6. Araluce M. (2001) Empresas de restauración alimentaria. Editorial Díaz de Santo, Madrid España
7. Coenders A (1996) Química culinaria. Estudio de lo que les sucede a los alimentos antes, durante y después de cocinados. Editorial Acribia
8. Alfaro M. (1998) La gran cocina chilena. Ediciones Occidente. Santiago, Chile.



**UNIVERSIDAD DE CHILE  
FACULTAD DE MEDICINA  
ESCUELA NUTRICIÓN Y DIETÉTICA**

## Calendario de Actividades Año 2011

Fecha	Nº Sesión	Actividad	Contenidos	Docente
<b>Marzo</b>				
Miércoles 9	1	Clase expositiva: Introducción a la asignatura Bases de cocina	Cortes técnicos Métodos de cocción Ayudas de cocina	Marco Arena C. Guillermo Zúñiga
Viernes 11	2	Clase expositiva: Planificación de minutas	Conceptos generales Criterios de planificación Componentes del menú	Marco Arena C.
Miércoles 16	3	Clase expositiva: Entradas Frías y Calientes/Salsas Frías	Clasificación de Ensaladas Clasificación de sopas Salsas estables e inestables	Guillermo Zúñiga Marco Arena C.
Viernes 18	4	Laboratorio EF y SF Grupo 1	Clasificación de Ensaladas Salsas estables e inestables	Guillermo Zúñiga Aida Donoso
		Taller Grupo 2, 3 y 4		Marco Arena C.
Miércoles 23	5	Laboratorio EF y SF Grupo 2	Clasificación de Ensaladas Salsas estables e inestables	Guillermo Zúñiga Aida Donoso
		Taller Grupo 1,3 y 4		Marco Arena C.
Viernes 25	6	Laboratorio EF y SF Grupo 3	Clasificación de Ensaladas Salsas estables e inestables	Guillermo Zúñiga Aida Donoso
		Taller Grupo 1,2 y 4		Marco Arena C.
Miércoles 30	7	Laboratorio EF y SF Grupo 4	Clasificación de Ensaladas Salsas estables e inestables	Guillermo Zúñiga Aida Donoso
		Taller Grupo 1,2 y 3		Marco Arena C.
<b>Abril</b>				
Viernes 1	8	Laboratorio EC Grupo 1	Clasificación de sopas	Guillermo Zúñiga Aida Donoso
		Taller Grupo 2, 3 y 4		Marco Arena C.
Miércoles 6	9	Laboratorio EC Grupo 2	Clasificación de sopas	Guillermo Zúñiga Aida Donoso
		Taller Grupo 1,3 y 4		Marco Arena C.
Viernes 8	10	Laboratorio EC Grupo 3	Clasificación de sopas	Guillermo Zúñiga Aida Donoso
		Taller Grupo 1,2 y 4		Marco Arena C.
Miércoles 13	11	Laboratorio EC Grupo 4	Clasificación de sopas	Guillermo Zúñiga Aida Donoso
		Taller Grupo 1,2 y 3		Marco Arena C.



**UNIVERSIDAD DE CHILE  
FACULTAD DE MEDICINA  
ESCUELA NUTRICIÓN Y DIETÉTICA**

Viernes 15	12	Clase expositiva: Acompañamientos	Acompañamientos base a: Arroz, maíz, trigo, papa Verduras, leguminosas	Guillermo Zúñiga
Miércoles 20	13	Laboratorio AC Grupo 1	Acompañamientos	Guillermo Zúñiga Aida Donoso
		Taller Grupo 2, 3 y 4		Marco Arena C.
Viernes 22		<b>Feriado</b>	Feriado	
Miércoles 27	14	Laboratorio AC Grupo 2	Acompañamientos	Guillermo Zúñiga Aida Donoso
		Taller Grupo 1,3 y 4		Marco Arena C.
Viernes 29	15	Laboratorio AC Grupo 3	Acompañamientos	Guillermo Zúñiga Aida Donoso
		Taller Grupo 1,2 y 4		Marco Arena C.
<b>Mayo</b>				
Miércoles 4	16	Laboratorio AC Grupo 4	Acompañamientos	Guillermo Zúñiga Aida Donoso
		Taller Grupo 1,2 y 3		Marco Arena C.
Viernes 6	-	Día Nutricionista	-	-
Miércoles 11	17	Prueba 1	-	Marco Arena C. Guillermo Zúñiga
Viernes 13	18	Clase expositiva: Ítem Principal y Salsa Calientes	Ítem Principal a base: Aves, vacuno, cerdo, pescados, huevo.  Salsas Madres y sus derivados	Guillermo Zúñiga  Marco Arena C.
Miércoles 18	19	Laboratorio IP y SC Grupo 1	Ítem Principal y Salsas Calientes	Guillermo Zúñiga Aida Donoso
		Taller Grupo 2, 3 y 4		Marco Arena C.
Viernes 20	20	Laboratorio IP y SC Grupo 2	Ítem Principal y Salsa Calientes	Guillermo Zúñiga Aida Donoso
		Taller Grupo 1,3 y 4		Marco Arena C.
Miércoles 25	21	Laboratorio IP y SC Grupo 3	Ítem Principal y Salsas Calientes	Guillermo Zúñiga Aida Donoso
		Taller Grupo 1,2 y 4		Marco Arena C.
Viernes 27	22	Laboratorio IP y SC Grupo 4	Ítem Principal y Salsa Calientes	Guillermo Zúñiga Aida Donoso
		Taller Grupo 1,2 y 3		Marco Arena C.



**UNIVERSIDAD DE CHILE**  
**FACULTAD DE MEDICINA**  
**ESCUELA NUTRICIÓN Y DIETÉTICA**

Junio				
Miércoles 1	23	Clase expositiva: Guisos y Estofados Postres	Guisos y Estofados  Postres a base de: Jaleas, leche, fruta, pastelería, semifríos.	Marco Arena C.  Guillermo Zúñiga
Viernes 3	24	Laboratorio GYE Grupo 1	Guisos y Estofados	Guillermo Zúñiga Aida Donoso
		Taller Grupo 2, 3 y 4		Marco Arena C.
Miércoles 8	25	Laboratorio GYE Grupo 2	Guisos y Estofados	Guillermo Zúñiga Aida Donoso
		Taller Grupo 1,3 y 4		Marco Arena C.
Viernes 10	26	Laboratorio GYE Grupo 3	Guisos y Estofados	Guillermo Zúñiga Aida Donoso
		Taller Grupo 1,2 y 4		Marco Arena C.
Miércoles 15	27	Laboratorio GYE Grupo 4	Guisos y Estofados	Guillermo Zúñiga Aida Donoso
		Taller Grupo 1,2 y 3		Marco Arena C.
Viernes 17	28	Laboratorio Grupo 1	Postres	Guillermo Zúñiga Aida Donoso
		Taller Grupo 2, 3 y 4		Marco Arena C.
Miércoles 22	29	Laboratorio P Grupo 2	Postres	Guillermo Zúñiga Aida Donoso
		Taller Grupo 1,3 y 4		Marco Arena C.
Viernes 24	30	Laboratorio P Grupo 3	Postres	Guillermo Zúñiga Aida Donoso
		Taller Grupo 1,2 y 4		Marco Arena C.
Miércoles 29	31	Laboratorio P Grupo 4	Postres	Guillermo Zúñiga Aida Donoso
		Taller Grupo 1,2 y 3		Marco Arena C.
Julio				
Viernes 1	32	Prueba 2	-	Marco Arena C. Guillermo Zúñiga
Miércoles 6	33	Recuperación de Actividades	-	Marco Arena C. Aida Donoso Guillermo Zúñiga
Viernes 8	34	Examen	-	Marco Arena C. Guillermo Zúñiga