



**Universidad de Chile
Facultad de Medicina
Escuela de Nutrición y Dietética**

TECNICAS DIETETICAS DESCRIPTIVA.

CÓDIGO: NUTEDIDE1

2010

Ubicación	:	1° Nivel 2° Semestre
Duración	:	18 Semanas
Total Horas	:	72 hrs.
Total Horas semanales	:	4
Horas teóricas	:	26 horas
Horas prácticas	:	46 horas
Horario y sala	:	Miércoles 10:45 a 13:00 hrs. Mónica Suárez 2 Viernes 10:45 a 13:00 hrs. Mónica Suárez 2 Paso Prácticos: Laboratorio Técnica Dietética Escuela de Nutrición y Dietética 09:00-13:00 hr.
Profesor Encargado	:	Nta. Patricia Bugeño N. pbugueno@med.uchile.cl
Profesor Coordinador	:	Nta .Marco Arena marena@med.uchile.cl
Profesores Participantes	:	Sra. Aída Donoso S. Tec. Cocina Internacional



Universidad de Chile
Facultad de Medicina
Escuela de Nutrición y Dietética

I. Introducción

Los alimentos son el elemento básico de la alimentación humana, pues satisfacen sus necesidades biológicas, psicológicas y culturales.

La ciencia que se ocupa de las operaciones y procesos necesarios, para que los alimentos puedan ser transformados de modo adecuado e higiénico en un plato apto para el consumo, es la Técnica Dietética.

El estudio de esta ciencia, permite a los futuros Nutricionistas aplicar un conjunto de técnicas específicas necesarias para la obtención de diferentes productos culinarios de uso habitual, en la dieta de individuos sanos o enfermos.

II. Objetivos Generales

1. Comprender los procesos físicos y químicos que ocurren en la manipulación de alimentos y sus repercusiones en el valor nutritivo y características organolépticas de los mismos
2. Estandarizar recetas de productos culinarios
3. Determinar conductas de trabajo y de manipulación de alimentos, que garanticen la adecuada calidad nutritiva, sanitaria y sensorial de los productos culinarios.

III. Objetivos Específicos

1. Identificar el Rol del Nutricionista en un Servicio de alimentación
2. Describir Los procedimientos culinarios y la aplicación del Reglamento Sanitario de los Alimentos a estos.
3. Aplicar técnicas de manipulación de alimentos.
4. Identificar los procesos físicos y químicos que se producen en los alimentos, durante su elaboración
5. Describir procedimientos culinarios y los cambios físicos y químicos que se producen en los alimentos, durante su elaboración.
6. Aplicar un método de estandarización de recetas culinarias
7. Identificar equipamiento gastronómico
8. Identificar alimentos



**Universidad de Chile
Facultad de Medicina
Escuela de Nutrición y Dietética**

IV. Contenidos

- Rol del Nutricionista en la aplicación de la Técnica Dietética
- Reglamento Sanitario de los Alimentos
- Planta física
- Conductas de trabajo en sala de pasos prácticos: Reglamento, uso uniforme, desarrollo de la mise en place, etc
- Procedimientos culinarios
- Modificaciones físicas y químicas producidas por la cocción
- Estandarización de recetas.

V. Metodología (Descripción de la metodología utilizada en actividades teóricas y prácticas)

- Clases participativas
- Trabajos Prácticos
- Pasos Prácticos
- Exposiciones orales y escritas

VI. Recursos

- Humanos Docentes de la asignatura.
- Materiales Equipos audiovisuales, sala de clases, sala de pasos prácticos, uniforme.

VII. Requisitos de Asistencia

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 octubre de 2008. Es necesario recordar que sólo es posible un máximo de 20% de inasistencias a actividades prácticas con la debida justificación y un porcentaje mayor, es **causa de reprobación de la asignatura.**

Clases teóricas: Asistencia libre

Clases prácticas (pasos prácticos y talleres): 100% asistencia. Todo ausentismo debe ser justificado de acuerdo a la reglamentación vigente, y recuperado

VIII. Evaluación del curso

- | | |
|------------------------|------|
| • Pruebas acumulativas | 40 % |
| • Quiz | 5 % |
| • Pasos Práctico | 40 % |
| • Talleres | 15 % |



**Universidad de Chile
Facultad de Medicina
Escuela de Nutrición y Dietética**

La nota de presentación a examen se pondera en 70 %. En tanto que la del examen se pondera en 30%. La nota final corresponde a la sumatoria de las ponderaciones de la nota de presentación a examen y la obtenida en el examen.

IX. Bibliografía

Documentos Centro de información NESTLE S.A.

Vocabulario técnico gastronómico

Vocabulario y términos gastronómicos

Vocabulario gastronómico II parte

Conociendo y cocinando las carnes rojas

Formas y aplicaciones de verduras

Métodos de cocción.

Cocinando con microondas

Alfaro M. La gran cocina Chilena. Ediciones occidentes. 9ª. Edición. Chile. 1998.

Primo E. Química de los Alimentos. Editorial Síntesis. Madrid. 1998.

Libros de cocina, recetarios Nestle. u otros.

<http://www.telefonica.net/web2/cienciaconbuengusto/metodos>

Otros sitios web, de búsqueda personal.

Lectura Recomendada: Montecino S. La olla deleitosa. Cocinas mestizas de Chile.

Santiago. Catalonia Ltda. 2005.



Universidad de Chile
Facultad de Medicina
Escuela de Nutrición y Dietética

CALENDARIO DE ACTIVIDADES AÑO 2010

Nº SESION	FECHA	ACTIVIDAD	DOCENTE
AGOSTO			
1	Miércoles 4	Introducción a la asignatura. Programa Rol del Nutricionista en alimentación colectiva. Test Inicial	P. Bugeño M. Arena A. Donoso
2	Viernes 6	Reglamento Sanitario de los alimentos Procedimientos culinarios	P. Bugeño M. Arena
3	Miércoles 11	Procedimientos culinarios	P. Bugeño A. Donoso
4	Viernes 13	Mise en Place Quiz 1	P. Bugeño A. Donoso
5	Miércoles 18	P. Práctico 1 Mise en place. Reconocimiento Laboratorio 5 grupos Reglamento. Desde 9:00 hrs.	P. Bugeño Aída Donoso M. Arena
6	Viernes 20	Menú 1º Taller de Menú.	P. Bugeño M. Arena
7	Miércoles 25	Técnicas Dietéticas Cereales y leguminosas. Quiz 2	P. Bugeño A. Donoso
8	Viernes 27	P. Práctico 2: Cereales y Leguminosas Grupo: 1 Taller 2: Grupo 2,3,4,5.	P. Bugeño A. Donoso M. Arena
SEPTIEMBRE			
9	Miércoles 01	P. Práctico 2: Cereales y Leguminosas Grupo 2 Taller 2: Grupo 1,3,4,5.	P. Bugeño A. Donoso M. Arena
10	Viernes 03	P. Práctico 2: Cereales y Leguminosas Grupo 3 Taller 2: Grupo 1,2,4,5.	P. Bugeño A. Donoso M. Arena
11	Miércoles 08	P. Práctico 2: Cereales y Leguminosas Grupo 4 Taller 2: Grupo 1,2,3,5.	P. Bugeño A. Donoso M. Arena
12	Viernes 10	P. Práctico 2: Cereales y Leguminosas Grupo 5 Taller 2: Grupo 1,2,3,4.	P. Bugeño A. Donoso M. Arena
13 - 20 VACACIONES FIESTAS PATRIAS			
13	Miércoles 22	Técnicas Dietéticas Grasas y azúcares Quiz 3	P. Bugeño A. Donoso
14	Viernes 24	P. Práctico 3: Grasas y azúcares Grupo 2	P. Bugeño A. Donoso



Universidad de Chile
Facultad de Medicina
Escuela de Nutrición y Dietética

		Taller 3: Grupo 1,3,4,5	M. Arena
15	Miércoles 29	P. Practico 3: Grasas y azucares Grupo 3 Taller 3: Grupo 1,2,4,5	P. Bugeño A. Donoso M. Arena
OCTUBRE			
16	Viernes 01	P. Practico 3: Grasas y azucares Grupo 4 Taller 3: Grupo 1,2,3,5	P. Bugeño A. Donoso M. Arena
17	Miércoles 06	P. Practico 3: Grasas y azucares Grupo 5 Taller 3: Grupo 1,2,3,4	P. Bugeño A. Donoso M. Arena
	Viernes 08	SEMANA DE LA FACULTAD	
18	Miércoles 13	P. Practico 3: Grasas y azucares Grupo 1 Taller 3: Grupo 2,3,4,5.	P. Bugeño A. Donoso M. Arena
19	Viernes 15	DIA MUNDIAL DE LA ALIMENTACION	
		* 1° PRUEBA	
20	Miércoles 20	Técnicas Dietéticas carnes, huevos y lácteos. Quiz 4	P. Bugeño A. Donoso
21	Viernes 22	P. Practico 4: carnes, huevos y lácteos Grupo 3 Taller: Grupo 1,2,4,5	P. Bugeño A. Donoso M. Arena
22	Miércoles 27	P. Practico 4: carnes, huevos y lácteos Grupo 4 Taller: Grupo 1,2,3,5	P. Bugeño A. Donoso M. Arena
23	Viernes 29	P. Practico 4: carnes, huevos y lácteos Grupo 5 Taller: Grupo 1,2,3,4	P. Bugeño A. Donoso M. Arena
NOVIEMBRE			
24	Miércoles 03	P. Practico 4: carnes, huevos y lácteos Grupo 1 Taller: Grupo 2,3,4,5	P. Bugeño A. Donoso M. Arena
25	Viernes 05	P. Practico 4: carnes, huevos y lácteos Grupo 2 Taller: Grupo 1,3,4,5	P. Bugeño A. Donoso M. Arena
26	Miércoles 10	Técnicas Dietéticas frutas y verduras Quiz 5	P. Bugeño A. Donoso
27	Viernes 12	P. Practico 5: frutas y verduras Grupo 4 Taller: Grupo 1,2,3,5	P. Bugeño A. Donoso M. Arena
28	Miércoles 17	P. Practico 5: frutas y verduras Grupo 5 Taller: Grupo 1,2,3,4,	P. Bugeño A. Donoso M. Arena



Universidad de Chile
Facultad de Medicina
Escuela de Nutrición y Dietética

29	Viernes 19	P. Practico 5: frutas y verduras Grupo 1 Taller: Grupo 2,3,4,5	P. Buguño A. Donoso M. Arena
30	Miércoles 24	P. Practico 5: frutas y verduras Grupo 2 Taller: Grupo 1,3,4,5	P. Buguño A. Donoso M. Arena
31	Viernes 26	P. Practico 5: frutas y verduras Grupo 3 Taller: Grupo 1,2,4,5	P. Buguño A. Donoso M. Arena
DICIEMBRE			
32	Miércoles 01	PRUEBA 2	P. Buguño
33	Viernes 03	Recuperación Actividades evaluadas	P. Buguño A. Donoso M. Arena
	Miércoles 8	FERIADO	
34	Viernes 10	EXAMEN	

* La prueba 1 se realizara fuera del horario de clases y de acuerdo a disponibilidad horaria de los alumnos