

TÉCNICAS DIETÉTICAS DESCRIPTIVA.

CÓDIGO: NUTEDIDE1

2011

Ubicación : I nivel, 2 semestre  
Duración : Semestral  
Semanas : 12 semanas  
Total Horas : 66 horas  
Total Horas semanales : 4.5  
Horas teóricas semanales : 2  
Horas prácticas semanales : 2.5  
Horario y sala : Clases Expositivas  
Lunes 14:30 – 16:15  
Miércoles 14:30 – 16:15  
Viernes 11:45 - 13:30  
Sala: <http://consultaaulas.med.uchile.cl>

Laboratorios  
Lunes 14:30 – 17:30  
Miércoles 14:30 - 17:30  
Viernes 11:30 - 14:30  
Laboratorio de Técnicas Dietéticas  
Escuela de Nutrición y Dietética

Taller  
Lunes 14:30 - 16:15  
Miércoles 14:30 – 16:15  
Viernes 11:45 - 13:30  
Sala: <http://consultaaulas.med.uchile.cl>

Profesor Encargado : Nut. Marco Arena Cáceres  
marena@med.uchile.cl

Profesor Coordinador : Guillermo Zúñiga  
Técnico en cocina internacional  
gzuniga@med.uchile.cl

Profesores Participantes : Aida Donoso  
Técnico en cocina internacional

Nut. Karen Basfi-fer

## I. Introducción

Técnica Dietética Descriptiva es la asignatura que posibilita al estudiante desarrollar conocimientos, habilidades y destrezas que le permiten reconocer las etapas, procesos y procedimientos para transformar alimentos en productos culinarios, en la que el estudiante aplicará las operaciones culinarias básicas, obtendrá datos, analizará información de estos procesos, y relacionará los alimentos con porciones de intercambio, porciones de consumo habitual y medidas caseras.

## II. Objetivos Generales

1. Describiendo los recursos necesarios para el funcionamiento de un establecimiento de producción y expendio de alimentos
2. Aplicando las técnicas culinarias en la transformación de alimentos

## III. Objetivos Específicos

1. Identifica las características de los distintos establecimiento de producción y expendio de alimentos
2. Identifica las áreas de trabajo que componen un establecimiento de producción y expendio de alimentos
3. Relaciona las áreas de trabajo con las actividades y tareas que se desarrollan en cada una de ellas.
4. Describe y fundamenta las buenas prácticas de fabricación en la cadena alimentaria
5. Identifica el equipamiento y los utensilios que se usan en un establecimiento de producción y expendio de alimentos
6. Relaciona el equipamiento y utensilios con las diferentes operaciones que se realizan en un establecimiento de producción y expendio de alimentos
7. Identifica peligros y riesgos para la salud del trabajador y el usuario en los diferentes procesos productivos
8. Utiliza el vocabulario técnico de los procesos de transformación de alimentos.
9. Describe las operaciones preliminares, fundamentales y definitivas.
10. Describe los diferentes cortes técnicos utilizados en los alimentos.
11. Describe los diferentes medios de transferencia de calor.
12. Describe los diferentes métodos y tipos de cocción
13. Describe las ayudas de cocina utilizadas en la obtención de productos culinarios.
14. Aplica operaciones preliminares, fundamentales y definitivas para la transformación de alimentos.
15. Relaciona porciones de intercambio y porciones de consumo habitual con medidas caseras

## IV. Contenidos

- Reglamento de laboratorio
- Vocabulario Técnico
- Medidas caseras y porciones de intercambio
- Equipamiento gastronómico -Mayor y Menor-
- Planta Física, RRHH y Procesos

- Peligros en una UCP
- Buenas Prácticas de Fabricación
- Productos y Precios
- Operaciones culinarias (pre-eliminables, fundamentales y definitivas) - Mise en Place
- Técnicas Culinarias Bases (cortes técnicos y ayudas de cocina)
- Medios de transferencia de calor / Métodos y tipos de cocción
- Aplicación de técnicas culinarias en
  - Cereales y legumbres
  - Carnes
  - Lácteos
  - Huevos
  - Aceites y grasas
  - Frutas y verduras

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

- Clases expositivas - participativas
- Trabajos Prácticos
- Laboratorios

VI. Recursos

- Humanos Docentes de la asignatura.
- Materiales Equipos audiovisuales, sala de clases, laboratorio, 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 expositivas: 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                 | 40%  |
| • Control                 | 05 % |
| • Laboratorios            | 30 % |
| • Informes de Laboratorio | 10%  |
| • Talleres                | 15 % |

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

- Administración de servicios de alimentación: calidad, nutrición, productividad y beneficios. Blanca Dolly Tejada
- Alimentos: composición y propiedades. Iciar Astiasaran. 2º edición.
- Empresas de restauración alimentaria. Maria del Mar Araluze Letamendia
- Gestión de programas de alimentación de grupos. FAO
- La alimentación colectiva y recetario de cocina institucional. Larrain A.
- Manual de cocina Militar. Ejército de Chile. Comando de apoyo a la fuerza . División Logística. Edición 2008
- Porciones de intercambio y composición química de los alimentos de la pirámide alimentaria chilena / Gloria Jury, Carmen Urteaga, Marcela Taibo. Universidad de Chile, Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos (INTA), Centro de Nutrición Humana Facultad de Medicina, 1999
- Valor nutricional de preparaciones culinarias habituales en Chile / Carmen Urteaga R., Argentina Mateluna A.; Departamento de Nutrición, Facultad de Medicina, Universidad de Chile. 2002
- Valor nutricional de preparaciones culinarias habituales en Chile : Medidas caseras y su equivalencia en porciones de la pirámide alimentaria / Carmen Urteaga R., María Cristina Gaete V. Santiago : Universidad de Chile, Facultad de Medicina, Departamento de Nutrición, 1997
- Química culinaria : estudio de lo que les sucede a los alimentos antes, durante y después de cocinados. Coenders, A. Zaragoza, España : Acribia, 2007.
- Ciencia y tecnología culinaria : fundamentos científicos de los procesos culinarios implicados en la restauración colectiva. Bello Gutiérrez, José. Madrid. Editorial Díaz de Santos, 1998

#### Bibliografía Recomendada:

- Charley, Helen. Tecnología de alimentos : procesos químicos y físicos en la preparación de alimentos. México. Editorial Limusa, 2005.
- Decreto Supremo 977 Reglamento Sanitario de los Alimentos disponible en web ([http://www.minsal.gob.cl/portal/url/page/minsalcl/g\\_proteccion/g\\_alimentos/reglamento\\_sanitario\\_alimentos.html](http://www.minsal.gob.cl/portal/url/page/minsalcl/g_proteccion/g_alimentos/reglamento_sanitario_alimentos.html)) capturado en 2011.10.28
- Norma Técnica Servicios de Alimentación y Nutrición. MINSAL. 2005 disponible en web ([http://www.minsal.gob.cl/portal/url/page/minsalcl/g\\_proteccion/g\\_alimentos/prot\\_inocuidad.html](http://www.minsal.gob.cl/portal/url/page/minsalcl/g_proteccion/g_alimentos/prot_inocuidad.html)) capturado en 2011.10.28
- Le Répertoire de la cuisine. Th. Gringoire et L. Saulnier. Flammarion, 1986.
- Les Bases de la Cuisine. J. Silvestre, J. Planche. L.T. Editions Jacques Lanore
- La cuisine au Bac Pro. Les mini-maxi. Benoît Oursel, Jean-Francois André. L.T. Editions Jacques Lanore.
- Savoirs et techniques de Restaurant. Tomo I. Ferret, Christian. Editios BPI. 1995
- Connaissance des produits en Restauration. Ferret, Christian; Framery, Jean Michel Editios BPI. 1999
- Le Cordon Bleu Complete Cooking Techniques. Wright, J y Treuillé, E. Primera edición,. Editorial Blume. Barcelona España. 1997
- Technologie Culinaire. Maicent, M.. Editorial BPI. Francia. 2003
- Cuisine de reference. Maicent, M. Editorial BPI. Francia. 1993

**Calendario segundo semestre 2011 - Técnica Dietética Descriptiva**

Carrera: Nutrición y Dietética      Nivel: 1° nivel      Semestre: II semestre  
 Nombre Asignatura: Técnica Dietética Descriptiva  
 Código: NUTEDIDE1  
 PEC: Marco Arena Cáceres      telefono: 9786178      e-mail: marena@med.uchile

N° Sesión	Hora	Actividad	Contenido	Docente	Sala	Tipo	Capacidad
<b>NOVIEMBRE</b>							
(1) <u>Lunes*</u> 14/11	14:30 - 16:15	Clase Expositiva	Introducción - Reglamento Establecimiento de Elaboración y Expendio de Alimentos Áreas y Actividades Operaciones culinarias Buenas Prácticas Fabricación de Alimentos	M. Arena G. Zúñiga		Sala Clase	59
(2) Miércoles 16/11	14:30 - 16:15	Clase Expositiva	Medios de Transferencia de calor Técnicas culinarias bases (cortes técnicos y ayudas de cocina)	M. Arena G. Zúñiga		Sala Clase	59
(3) Viernes 18/11	11:45 - 13:30	Clase Expositiva	Cereales y legumbres frescas	M. Arena G. Zúñiga		Sala Clase	59
		Lectura	Entrega de Documento <small>Riesgos de Accidentes asociados a los establecimientos de elaboración y expendio de alimentos.</small>				
(4) Miércoles 23/11	14:30 - 16:15	Clase Expositiva	Pirámide Alimentaria Porciones de intercambio y medidas caseras	K. Basfi-fer		Sala Clase	59

(5) Viernes 25/11	11:30 - 14:30	Laboratorio	Cereales y Legumbre frescas Laboratorio Grupo 1	M. Arena G. Zúñiga A. Donoso	Laboratorio Técnicas Dietéticas	Laboratorio	15
	11:45 - 13:30	Taller	Taller Grupo 2 y 4 Riesgos de Accidentes			Sala Taller	30
(6) Miércoles 30/11	14:30 - 17:30	Laboratorio	Cereales y Legumbre frescas Laboratorio Grupo 2	M. Arena G. Zúñiga A. Donoso	Laboratorio Técnicas Dietéticas	Laboratorio	15
	14:30 - 16:15	Taller	Taller Grupo 1 y 3 Riesgos de Accidentes			Sala Taller	30
(7) Viernes 2/12	11:30 - 14:30	Laboratorio	Cereales y Legumbre frescas Laboratorio Grupo 3	M. Arena G. Zúñiga A. Donoso	Laboratorio Técnicas Dietéticas	Laboratorio	15
	11:45 - 13:30	Taller	Taller Grupo 2 y 4 Equipamiento Gastronómico			Sala Taller	30
<b>DICIEMBRE</b>							
(8) Miércoles 7/12	14:30 - 17:30	Laboratorio	Cereales y Legumbre frescas Laboratorio Grupo 4	M. Arena G. Zúñiga A. Donoso	Laboratorio Técnicas Dietéticas	Laboratorio	15
	14:30 - 16:15	Taller	Taller Grupo 1 y 3 Equipamiento Gastronómico			Sala Taller	30
(9) <u>Lunes*</u> 12/12	14:30 - 16:15	Clase Expositiva	Frutas y verduras	M. Arena G. Zúñiga A. Donoso		Sala Clase	59
(10) Miércoles 14/12	14:30 - 17:30	Laboratorio	Frutas y verduras Laboratorio Grupo 1	M. Arena G. Zúñiga	Laboratorio Técnicas Dietéticas	Laboratorio	15
	14:30 - 16:15	Taller	Taller Grupo 2 y 4			Sala Taller	30
(11) Viernes 16/12	11:30 - 14:30	Laboratorio	Frutas y verduras Laboratorio Grupo 2	M. Arena G. Zúñiga A. Donoso	Laboratorio Técnicas Dietéticas	Laboratorio	15
	11:45 - 13:30	Taller	Taller Grupo 1 y 3			Sala Taller	30
(12) Miércoles 21/12	14:30 - 17:30	Laboratorio	Frutas y verduras Laboratorio Grupo 3	M. Arena G. Zúñiga A. Donoso	Laboratorio Técnicas Dietéticas	Laboratorio	15
	14:30 - 16:15	Taller	Taller Grupo 2 y 4			Sala Taller	30
(13) Viernes	11:30 - 14:30	Laboratorio	Frutas y verduras Laboratorio Grupo 4	M. Arena G. Zúñiga	Laboratorio Técnicas Dietéticas	Laboratorio	15

23/12	11:45 - 13:30	Taller	Taller Grupo 1 y 3	A. Donoso		Sala Taller	30
(14) Miércoles 28/12	14:30 - 16:00	Prueba N° 1	Prueba sesiones 1 - 13	M. Arena G. Zúñiga		Sala Clase	59
	16:15 - 17:30	Clase Expositiva	Carnes, huevos, lácteos, legumbres secas				
(15) Viernes 30/12	11:30 - 14:30	Laboratorio	Carnes, huevos, lácteos, legumbres secas Laboratorio Grupo 1	M. Arena G. Zúñiga A. Donoso	Laboratorio Técnicas Dietéticas	Laboratorio	15
	11:45 - 13:30	Taller	Taller Grupo 2 y 4			Sala Taller	30
<b>ENERO</b>							
(16) Miércoles 04/01	14:30 - 17:30	Laboratorio	Carnes, huevos, lácteos, legumbres secas Laboratorio Grupo 2	M. Arena G. Zúñiga A. Donoso	Laboratorio Técnicas Dietéticas	Laboratorio	15
	14:30 - 16:15	Taller	Taller Grupo 1 y 3			Sala Taller	30
(17) Viernes 06/01	11:30 - 14:30	Laboratorio	Carnes, huevos, lácteos, legumbres secas Laboratorio Grupo 3	M. Arena G. Zúñiga A. Donoso	Laboratorio Técnicas Dietéticas	Laboratorio	15
	11:45 - 13:30	Taller	Taller Grupo 2 y 4			Sala Taller	30
(18) Miércoles 11/01	14:30 - 17:30	Laboratorio	Carnes, huevos, lácteos, legumbres secas Laboratorio Grupo 4	M. Arena G. Zúñiga A. Donoso	Laboratorio Técnicas Dietéticas	Laboratorio	15
	14:30 - 16:15	Taller	Taller Grupo 1 y 3			Sala Taller	30
(19) Viernes 13/01	11:45 - 13:30	Clase Expositiva	Aceites, Grasas y azúcares	M. Arena G. Zúñiga		Sala Clase	59
(20) Miércoles 18/01	14:30 - 17:30	Laboratorio	Laboratorio Grupo 1 Aceites, Grasas y azúcares	M. Arena G. Zúñiga A. Donoso	Laboratorio Técnicas Dietéticas	Laboratorio	15
	14:30 - 16:15	Taller	Taller Grupo 2 y 4			Sala Taller	30
(21) Viernes	11:30 - 14:30	Laboratorio	Aceites, Grasas y azúcares	M. Arena G. Zúñiga	Laboratorio Técnicas Dietéticas	Laboratorio	15



20/01			Laboratorio Grupo 2	A. Donoso			
	11:45 - 13:30	Taller	Taller Grupo 1 y 3			Sala Taller	30
(22) <u>Lunes*</u> 23/01	14:30 - 17:30	Laboratorio	Aceites, Grasas y azúcares Laboratorio Grupo 3	M. Arena G. Zúñiga A. Donoso	Laboratorio Técnicas Dietéticas	Laboratorio	15
	12:15 - 13:30	Taller	Taller Grupo 2 y 4			Sala Taller	30
(23) Miércoles 25/01	11:30 - 14:30	Laboratorio	Aceites, Grasas y azúcares Laboratorio Grupo 4	M. Arena G. Zúñiga A. Donoso	Laboratorio Técnicas Dietéticas	Laboratorio	15
	11:45 - 13:30	Taller	Taller Grupo 1 y 3			Sala Taller	30
(24) Viernes 27/01	11:45 - 13:30	Prueba N° 2	Prueba Sesiones 1/4 - 17/26	M. Arena G. Zúñiga		Sala Clase	59
<b>FEBRERO</b>							
(25) Miércoles 01/02	14:30 - 16:15	Examen	Sesiones 1 -26	M. Arena G. Zúñiga A. Donoso		Sala Clase	59
(25) Viernes 03/02							