

PROGRAMA DE CURSO

Esta versión del curso se considera excepcional, debido a la emergencia sanitaria por COVID-19. Las metodologías, calendarios y evaluaciones pueden sufrir modificaciones en el transcurso del semestre, con la finalidad de dar cumplimiento satisfactorio a los resultados de aprendizaje declarados y el propósito formativo comprometido. Los eventuales cambios se llevarán a cabo según la contingencia, serán validados por la Dirección de Escuela y se informarán de manera oportuna a sus participantes, a través de los canales formales institucionales.

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: 2021

Requisitos: Técnicas Culinarias I

Número de créditos: 4 créditos

Horas de trabajo presenciales y no presenciales: 108 horas (72 HP/ 36 HNP)

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

ENCARGADO DE CURSO: Nut. Paola Cáceres Rodríguez.

paolacaceres@uchile.cl, +56 2 29786178, Departamento de Nutrición, Facultad de Medicina, Universidad de Chile, Avenida Independencia 1027, Santiago.

COORDINADOR DE UNIDADES DE APRENDIZAJE: Claudia Lataste Quintana, claudia.lataste@uchile.cl, Escuela de Nutrición y Dietética, Facultad de Medicina, Universidad de Chile, Avenida Independencia 1027, Santiago

Docentes	Unidad Académica	N° horas directas
Paola Cáceres R	Departamento de Nutrición	63.5 por sección
Claudia Lataste Q.	Escuela de Nutrición y Dietética	63.5 por sección
Daniela Maturana B.	Escuela de Nutrición y Dietética	36 por sección

PROPÓSITO FORMATIVO

Curso teórico - práctico orientado a que el estudiante adquiera los conocimientos, habilidades y destrezas necesarias para comprender y analizar los procesos de transformación culinaria a los cuales son sometidos los alimentos en la obtención de preparaciones; se espera que el estudiante sea capaz de analizar platos que componen los distintos ítem de un menú, tanto típicos del país en sus distintas zonas geográficas como de países influyentes, desde un punto de vista técnico, considerando sus ingredientes, en gramos y porciones de intercambio, las técnicas culinarias aplicadas y los diversos factores que influyen en la calidad nutricional, organoléptica, sanitaria y comercial de los alimentos que componen la dieta de distintos comensales en sus diferentes etapas de vida y condiciones fisiológicas o patológicas.

Este curso por otra parte, contribuye al desarrollo de las competencias genéricas de Liderazgo y Toma de Decisiones, al trabajar bajo la metodología de simulación, en la cual, el estudiante, en un escenario que emula una central de alimentación, asume el rol del Nutricionista en el área laboral de Servicios de Alimentación colectiva, durante la elaboración de las preparaciones, promoviendo en sus manipuladores actitudes favorables hacia la higiene e inocuidad y la prevención de riesgos, contribuyendo de esta forma al perfil profesional. Este curso también contribuye a la formación del profesional Nutricionista en temas de sustentabilidad alimentaria, promoviendo y evaluando prácticas sustentables en los aspectos de manejo de residuos, ahorro de agua y eficiencia energética durante los laboratorios de manipulación de alimentos.

De este modo, este curso pretende integrar los conceptos adquiridos en los cursos de la línea de alimentos y es base para las asignaturas posteriores de las diferentes líneas de formación profesional de la Carrera.

Contribución a las competencias declaradas para 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: Gestión en Alimentación y Nutrición

Competencia 3

DGAN. C03. SC 1. Liderando equipos de trabajo, para el logro de los objetivos de la SAC

DGAN. C03. SC 2. Realizando un adecuado proceso de toma de decisiones para contribuir a un adecuado clima laboral.

Competencia 4

DGAN. C04. SC 3. Aplicando instrumentos de control en un SAC.

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 multidisciplinares en el contexto profesional.

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

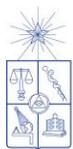
DGTR.C04.S02: Aplicando herramientas del liderazgo en el desempeño profesional, basado en las necesidades y desarrollo de las personas, para favorecer un adecuado ambiente de trabajo.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE DEL CURSO:

1. Realizar, resguardando la higiene, prevención de riesgos y sustentabilidad, preparaciones culinarias de los distintos ítem de un menú, 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 que integre aspectos culinarios, nutricionales, económicos, organolépticos, culturales, de inocuidad y sustentabilidad, que permita determinar globalmente la calidad y pertinencia de alimentos y técnicas culinarias aplicadas en cada plato.

PLAN DE TRABAJO

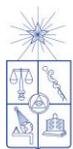
Unidades de Aprendizaje	Logros de Aprendizaje	Acciones Asociadas
--------------------------------	------------------------------	---------------------------



<p>1. Elaboración y análisis de entradas y platos de fondo en un menú saludable.</p>	<ol style="list-style-type: none">1. Identifica los diferentes ítems del menú en su estructura, componentes y gramajes, para los diferentes tiempos de comida.2. Describe la clasificación, composición y utilización de entradas y salsas.3. Describe la clasificación, composición y utilización de los platos de fondos ya sea ítem principal más acompañamientos o guisos y estofados.4. Describe los alimentos permitidos y prohibidos según la definición de regímenes básicos de consistencia y digestibilidad, en entradas y platos de fondo.5. <i>Desempeña diferentes roles, en una simulación de producción alimentaria registrando técnicamente sus acciones.</i>6. <i>Desempeña el rol de líder, en una simulación de producción alimentaria.</i>7. Desempeña conductas de higiene e inocuidad relativas al manipulador, al establecimiento, a superficies en contacto con alimentos y a los procesos de manipulación alimentaria.8. Desempeña conductas de prevención de riesgos y seguridad laboral durante la manipulación de alimentos.9. Desempeña conductas sustentables en el manejo de residuos, ahorro de agua y eficiencia energética en un establecimiento de alimentos.10. Elabora material de las preparaciones, con información de ingredientes y técnicas culinarias, diagrama de flujo, peligros y puntos críticos de la producción, aporte energético, de	<p>Video Clases</p> <p>Visualización y elaboración de preparaciones culinarias</p> <p>Talleres de discusión técnica sobre las preparaciones realizadas</p> <p>Lectura de material de apoyo</p> <p>Elaboración de material de apoyo</p>
--	--	--



	<p>macro y micronutrientes por preparación y ración de consumo, en formato de etiquetado nutricional.</p> <ol style="list-style-type: none">11. Discute el valor nutricional de las preparaciones en base a posibles descriptores, sellos, densidad energética, entre otros indicadores de calidad nutritiva.12. Discute sobre el análisis financiero de la preparación considerando precios de distintos lugares de expendio, además de factores influyentes como disponibilidad, estacionalidad, tipo de venta, entre otros.13. Discute sobre el análisis organoléptico de la preparación considerando el método de obtención de información por parte de los comensales, además de la proyección de la aceptabilidad del plato según sus características.14. Relaciona las preparaciones con un grupo o comensal objetivo, en diferentes etapas del curso de la vida, estados fisiológicos o patológicos y condiciones que limiten o afectan su alimentación.15. Concluye como los diferentes ingredientes y técnicas culinarias usadas en cada preparación logran objetivos biopsicosociales en sus usuarios/as.	
--	--	--



<p>2. Elaboración y análisis de postres y productos de coctelería (bebestibles, pastelería, sándwich, entre otros) en un menú saludable.</p>	<ol style="list-style-type: none">1. Identifica los diferentes ítems del menú en su estructura, componentes y gramajes, para los diferentes tiempos de comida.2. Describe la clasificación, composición y utilización de postres.3. Describe la clasificación, composición y utilización de productos de coctelería.4. Describe los alimentos permitidos y prohibidos según la definición de regímenes básicos de consistencia y digestibilidad, de postres, sándwich y coctelería.5. <i>Desempeña diferentes roles, en una simulación de producción alimentaria registrando técnicamente sus acciones.</i>6. <i>Desempeña el rol de líder, en una simulación de producción alimentaria.</i>7. Desempeña conductas de higiene e inocuidad relativas al manipulador, al establecimiento, a superficies en contacto con alimentos y a los procesos de manipulación alimentaria.8. Desempeña conductas de prevención de riesgos y seguridad laboral durante la manipulación de alimentos.9. Desempeña conductas sustentables en el manejo de residuos, ahorro de agua y eficiencia energética en un establecimiento de alimentos.10. Elabora material de las preparaciones, con información de ingredientes y técnicas culinarias, diagrama de flujo, peligros y puntos críticos de la producción, aporte energético, de macro y micronutrientes por preparación y ración de consumo, en formato de etiquetado nutricional.	<p>Video Clases</p> <p>Visualización y elaboración de preparaciones culinarias</p> <p>Talleres de discusión técnica sobre las preparaciones realizadas</p> <p>Lectura de material de apoyo</p> <p>Elaboración de material de apoyo</p>
--	---	--



	<ol style="list-style-type: none">11. Discute el valor nutricional de las preparaciones en base a posibles descriptores, sellos, densidad energética, entre otros indicadores de calidad nutritiva.12. Discute sobre el análisis financiero de la preparación considerando precios de distintos lugares de expendio, además de factores influyentes como disponibilidad, estacionalidad, tipo de venta, entre otros.13. Discute sobre el análisis organoléptico de la preparación considerando el método de obtención de información por parte de los comensales, además de la proyección de la aceptabilidad del plato según sus características.14. Relaciona las preparaciones con un grupo o comensal objetivo, en diferentes etapas del curso de la vida, estados fisiológicos o patológicos y condiciones que limiten o afectan su alimentación.15. Concluye como los diferentes ingredientes y técnicas culinarias usadas en cada preparación logran objetivos biopsicosociales en sus usuarios/as.	
--	--	--



ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS

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

Video clases de apoyo teórico

Recetas: Videos y elaboración de preparaciones de diversos platos en torno al ítem del menú y a grupos objetivos determinados.

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

Recetas (Videos individuales) **30%**

Talleres **40%**

- Presentaciones
 - Heteroevaluación 85%
 - Coevaluación 5%
- Material didáctico 10%

Controles **30%**

Examen final corresponde al 30% de la nota final.

Se considerará eximición con nota final igual o superior a 5,5, siempre y cuando las notas promedio de los ítems de “controles” y de “recetas” sean iguales o superiores a 4,0.

La falta de entrega de un video con o sin justificación será motivo de examen obligatorio.

La falta de más de un video lo dejará en causal de reprobación.



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. Ruiz L., D. y Cáceres R., P. (2021). Manual de bolsillo laboratorio técnicas culinarias. Disponible en <http://bibliografias.uchile.cl/4311>
3. Decreto Supremo 977. Reglamento Sanitario de los Alimentos. Disponible en <http://web.minsal.cl/portal/url/item/d61a26b0e9043de4e0400101650149c0.pdf>
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. 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

Bibliografía Complementaria

6. Charley (2006) Tecnología de los alimentos, Procesos químicos y físicos en la preparación de alimentos. Editorial: Limusa. España
7. Iciar Astiasaran (2000) Alimentos: composición y propiedades. 2° edición. Madrid: McGraw-Hill Interamericana de España.
8. Cáceres Rodríguez, P., Moreira Jara, M., Simunovic Andrade, C. y Sumonte Páez, V. (2019). Foodbook : perfiles de alimentos . Disponible en <https://doi.org/10.34720/k8w2-b491>
9. Araluce M. (2001) Empresas de restauración alimentaria. Editorial Díaz de Santo, España
10. Urteaga C., Mateluna A. (2003). Valor Nutricional de preparaciones culinarias en Chile. Universidad de Chile. Facultad de Medicina. Depto de Nutrición. Santiago, Chile
11. Coenders A. (1996) Química Culinaria. Estudio de lo que les sucede a los alimentos antes, durante y después de cocinados. Editorial Acribia
12. Bello J. (1998) Ciencia y tecnología culinaria. Ediciones Diaz de Santo, Madrid España.
13. Myhrvold N. ; Youn C; (2011) Modernist cuisine: el arte y la ciencia de la cocina. 1° edición . Editorial Taschen
14. Garda María Rita (2009) Técnica del manejo de los alimentos. Editorial Eudeba. Argentina



15. Le Cordon Bleu Complete Cooking Techniques. Wright, J y Treuillé, E. Primera edición, Editorial Blume. Barcelona España. 1997
16. Technologie Culinaire. Maicent, M. Editorial BPI. Francia. 2003
17. Cuisine de Reference. Maicent, M. Editorial BPI. Francia. 1993

REQUISITOS DE APROBACIÓN

Artículo 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.

Artículo 25: El alumno(a) que falte sin la debida justificación a cualquier actividad evaluada, será calificado automáticamente con la nota mínima de la escala (1,0).

Artículo 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.

Artículo 29: Aquellos cursos que contemplan una actividad de evaluación final, **el programa deberá establecer claramente las condiciones de presentación a esta.**

1. Será de carácter obligatoria y reprobatoria.
2. Si la nota es igual o mayor a 4.0 el estudiante tendrá derecho a dos oportunidades de evaluación final.
3. Si la nota de presentación a evaluación final está entre 3.50 y 3.94 (ambas incluidas), el estudiante sólo tendrá una oportunidad de evaluación final.
4. Si la nota de presentación es igual o inferior a 3.44, el estudiante pierde el derecho a evaluación final, reprobando el curso. En este caso la calificación final del curso será igual a la nota de presentación.
5. Para eximirse de la evaluación final, la nota de presentación no debe ser inferior a 5,0 y debe estar especificado en el programa cuando exista la eximición del curso.

*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 inasistencias debidamente justificadas a estas actividades deberán recuperarse de acuerdo con la disponibilidad de tiempo, docentes y campo clínico. Si ellas, por su naturaleza o cuantía, son irrecuperables, el alumno debe cursar la asignatura en su totalidad en el próximo período académico, en calidad de Pendiente o Reprobado, según corresponda.

- a) *El estudiante que sobrepase el máximo de inasistencias permitido figurará como "Pendiente" en el Acta de Calificación Final de la asignatura, siempre que a juicio del PEC, o el Consejo de Nivel o el Consejo de Escuela, las inasistencias con el debido fundamento, tengan causa justificada (Ej, certificado médico comprobable, informe de SEMDA, causas de tipo social o familiar acreditadas por el Servicio de Bienestar Estudiantil.*
- b) *El estudiante que sobrepase el máximo de inasistencias permitido, y no aportó elementos de juicio razonables y suficientes que justificaran el volumen de inasistencias, figurará como "Reprobado" en el Acta de Calificación Final de la Asignatura con nota final 3.4.*

Evaluaciones

La inasistencia a una evaluación deberá ser comunicada por la vía más expedita (telefónica – electrónica) en un plazo máximo de 24 horas, posterior a la fecha de la actividad programada.

La justificación de las inasistencias deberá ser presentada en la Secretaría de la Escuela dentro del plazo de 5 días hábiles, contados desde la fecha de la inasistencia, certificada por los Servicios autorizados de la Facultad: Servicio Médico y Dental de los Alumnos; Servicio de Bienestar Estudiantil y Dirección de la Escuela.

Si la justificación se realiza en los plazos estipulados y su PEC acoge la justificación, la actividad deberá ser recuperada preferentemente en forma oral frente a comisión y de carácter acumulativo.

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.

Reglamento General de Estudios de las Carreras de la Facultad de Medicina, D.E. N° 0010109 de 27 agosto de 1997.

Resolución N°1466 "Norma operativa sobre inasistencia a actividades curriculares obligatorias para los estudiantes de pregrado de las Carreras de la Facultad de Medicina. 16 de octubre de 2008.

En el caso particular de Técnicas culinarias II:

Las clases teóricas son de asistencia libre; sin embargo, se recomienda a los estudiantes verlas ya que son necesarias para el desarrollo de los talleres.

Las talleres son de carácter obligatorio ya que están asociadas a calificación, aunque se aceptará una (1) falta sin justificar, sin embargo, se asume que el/la estudiante igualmente

trabajaron en el grupo. De lo contrario se le calificara con nota mínima si no hay justificación y se le asignara la calificación del grupo en caso justificado.

En el caso de los laboratorios (o videos de elaboración culinaria) no se aceptará inasistencia sin el justificativo correspondiente. La ausencia al laboratorio sin justificar será motivo de no eximición del examen. Toda ausencia justificada por conducto regular deberá ser recuperada en la modalidad que el encargado de curso estime conveniente, pudiendo ser igual o equivalente a la actividad perdida. Más de una ausencia al laboratorio, aún con justificación pasará a consejo de Escuela quien definirá si el estudiante puede seguir o reprueba la asignatura. *En caso de atraso al laboratorio, se permitirá la entrada a este hasta un máximo de 30 minutos desde la hora de inicio de la actividad (hasta las 9:00 A.M.), sin embargo, cada atraso (8:31 a 9:00) será calificado con nota mínima en "desempeño del laboratorio". Un segundo atraso pierde la opción de eximición a examen. A partir de las 9:01 A.M. el estudiante no podrá ingresar al laboratorio quedando ausente por requisitos de ingreso. Solo puede quedar ausente de esta forma 1 vez. Una segunda ausencia por requisito de ingreso será causal de reprobación. La ausencia por requisito de ingreso no es recuperable.*

La ausencia a evaluaciones (controles, certámenes y exámenes) debe ser siempre justificada por conducto regular, la ausencia sin justificar será calificada con la nota mínima. La ausencia justificada deberá ser recuperada en los plazos que el equipo docente determine. La 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 (o mediante coordinador de nivel). El/la estudiante deberá avisar por la vía más expedita posible (telefónica - electrónica) dentro de las 24 horas siguientes al docente encargado.

Esta asignatura tiene 13 actividades obligatorias como tal y se aceptará máximo un 20% total de inasistencias justificadas a estas actividades, es decir, talleres, laboratorios y evaluaciones online o presenciales (incluye la opción dada de ausencia sin justificar a taller), con un máximo de 3 instancias. Si se supera esta cifra, el estudiante quedará reprobado automáticamente.

Finalmente dada la naturaleza en secciones en que se lleva a cabo la asignatura, es importante mencionar que, pese a que este programa es válido para ambas secciones, estas son independientes entre sí, por lo que un/a estudiante de una sección no puede cambiarse a la otra una vez pasado el periodo inicial del curso, ni tampoco puede asistir a actividades evaluadas de la otra sección para compensar inasistencias.

Las recuperaciones se realizarán a mitad y final de la asignatura, en fechas de común acuerdo entre docentes y estudiantes y según el ítem a recuperar podrá ser escrito, oral y/o práctico.

POLÍTICA DE CORRESPONSABILIDAD SOCIAL EN LA CONCILIACIÓN DE LAS RESPONSABILIDADES FAMILIARES Y LAS ACTIVIDADES UNIVERSITARIAS

Con el fin de cumplir con los objetivos de Propender a la superación de las barreras culturales e institucionales que impiden un pleno despliegue, en igualdad de condiciones, de las mujeres y hombres en la Universidad y el país; Garantizar igualdad de oportunidades para la participación equitativa de hombres y mujeres en distintos ámbitos del quehacer universitario; Desarrollar medidas y acciones que favorezcan la corresponsabilidad social en el cuidado de niñas y niños y permitan conciliar la vida laboral, estudiantil y familiar; y, Desarrollar un marco normativo pertinente a través del estudio y análisis de la normativa universitaria vigente y su eventual modificación, así como de la creación de una nueva reglamentación y de normas generales relativas a las políticas y planes de desarrollo de la Universidad; se contempla cinco líneas de acción complementarias:

Línea de Acción N°1: proveer servicios de cuidado y educación inicial a hijos(as) de estudiantes, académicas(os) y personal de colaboración, facilitando de este modo el ejercicio de sus roles y funciones laborales o de estudio, mediante la instalación de salas cunas y jardines infantiles públicos en los diversos campus universitarios.

Línea de Acción N°2: favorecer la conciliación entre el desempeño de responsabilidades estudiantiles y familiares, mediante el establecimiento en la normativa universitaria de criterios que permitan a los y las estudiantes obtener la necesaria asistencia de las unidades académicas en el marco de la corresponsabilidad social en el cuidado de niñas y niños.

Línea de Acción N°3: garantizar equidad de género en los procesos de evaluación y calificación académica, a través de la adecuación de la normativa universitaria respectiva, con el fin de permitir la igualdad de oportunidades entre académicas y académicos en las distintas instancias, considerando los efectos de la maternidad y las responsabilidades familiares en el desempeño y la productividad tanto profesional como académico, según corresponda.

POLÍTICA UNIVERSITARIA DE INCLUSIÓN Y DIVERSIDAD FUNCIONAL

Ámbito de acción C: Accesibilidad Universal

La Universidad debe resguardar la accesibilidad universal en todo evento y espacio físico y virtual-, de manera que todos los miembros de la comunidad universitaria puedan acceder y participar activamente de todas las oportunidades que nuestra institución ofrece.

Se debe considerar que parte de la accesibilidad universal tiene que ver con la instalación adecuada de señaléticas y la habilitación de servicios higiénicos accesibles en todos los espacios donde deben permanecer o deben transitar las personas en situación de discapacidad.

En las principales actividades oficiales de la Universidad se debe contar con interprete en lengua de señas que permita la participación de forma libre y sin discriminación a aquellos estudiantes y miembros de la comunidad universitaria que se encuentren en situación discapacidad auditiva.

- a) INFRAESTRUCTURA: Tanto en la nueva infraestructura como en la ya construida y en la patrimonial, se debe resguardar la accesibilidad para todas las personas que necesiten o deseen participar de las actividades que allí se realizan, resguardando que ninguna de ellas impida arbitrariamente el acceso y participación de las personas.*
- b) INFORMACIÓN: La información emanada desde la Universidad debe ser accesible para*



todas las personas, contemplando posibilidades de lecturas específicas para personas con discapacidad auditiva o visual. Del mismo modo, las plataformas comunicacionales y formativas deberán diseñarse o adaptarse bajo la perspectiva del diseño y la accesibilidad universal.

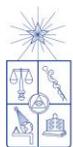
- c) **FORMACIÓN:** Aunque inicialmente en un proceso de transformación para la inclusión de personas en situación de discapacidad son necesarias las adaptaciones y adecuaciones (estructurales, virtuales, educativas), se debe tender a la formación en la perspectiva del Diseño Universal, tanto de infraestructura como de plataformas comunicacionales y de estrategias para el aprendizaje.

PLAN DE CLASES TC II 2021
Sección 1 (MARTES)

N° Sesión	FECHA	HORARIO	MODALIDAD	ACTIVIDADES PRINCIPALES	PROFESOR
SEPTIEMBRE					
1	Mar 21	8:30 – 13:30	Sincrónico	Presentación del programa de curso	P. Cáceres C. Lataste
			Asincrónico	Conceptos básicos; nociones de gastronomía, definición y tipos de menú, componentes del menú por tiempo de comida	D. Maturana
1 HNP de lectura material complementario, guías y reglamento de laboratorio					
2	Mar 28	8:30 – 13:30	Asincrónico	Ítem del menú: definición, clasificación y composición de: 1) Entradas, platos de fondos	D. Maturana
				2) Postres y coctelería	
1 HNP lectura material complementario					
OCTUBRE					
3	Mar 05	8:30 – 12:30	Asincrónico	Consideraciones en la Alimentación de Sanos y Enfermos; 1) Alimentación en el curso de la vida	P. Cáceres
		12:30 -13:30	Sincrónico		
1 HNP lectura material complementario					



4	Mar 12	8:30 – 12:30	Asincrónico	2) Alimentación en patologías; Regímenes básicos: definición, clasificación y composición	K. Basfi-fer
		12:30 -13:30	Sincrónico		
1 HNP lectura material complementario, preparación laboratorio					
5	Mar 19	8:30 – 13:30	Sincrónico	Recetas 1: Entradas frías y calientes	D. Maturana C. Lataste P. Cáceres
1 HNP de preparación de taller					
6	Mar 26	8:30 – 13:30	Sincrónico	Taller de Recetas 1	Paola Cáceres C. Lataste
1 HNP de preparación laboratorio					
NOVIEMBRE					
PAUSA ACADEMICA (1 al 5)					
7	Mar 09	8:30 – 13:30	Asincrónico	Videos Individuales Comensal (Entradas)	Estudiantes
1 HNP de preparación de laboratorio					
8	Mar 16	8:30 – 13:30	Sincrónico	Control 1 (Taller 1) Recetas 2: Platos principales	D. Maturana C. Lataste P. Cáceres
1 HNP de preparación de taller					
9	Mar 23	8:30 – 13:30	Sincrónico	Taller de Recetas 2 Evaluación intermedia del curso (biestamental)	C. Lataste P. Cáceres
1 HNP de preparación de laboratorio					
10	Mar 30	8:30 – 13:30	Sincrónico	Videos Individuales Comensal (Platos de fondo)	Estudiantes
1 HNP de preparación de laboratorio					
DICIEMBRE					



11	Mar 07	8:30 – 13:30	Sincrónico/ Asincrónico	Control 2 (Taller 2) Recetas 3: Postres	D. Maturana Paola Cáceres C. Lataste
1 HNP de preparación de taller					
12	Mar 14	8:30 – 13:30	Sincrónico	Taller de Recetas 3	Paola Cáceres C. Lataste
1 HNP de preparación laboratorio					
13	Mar 21	8:30 – 13:30	Sincrónico	Videos Individuales Comensal (Postres)	Estudiantes
1 HNP de preparación laboratorio					
14	Mar 28	8:30 – 13:30	Sincrónico/ Asincrónico	Control 3 (Taller 3) Recetas 4: Sándwich y coctelería	D. Maturana C. Lataste Paola Cáceres
1 HNP de preparación de taller					
ENERO					
15	Mar 04	8:30 – 13:30	Sincrónico	Taller de Recetas 4	Paola Cáceres C. Lataste
1 HNP de preparación laboratorio					
16	Mar 11	8:30 – 13:30	Sincrónico	Control 4 (Taller 4) Videos Individuales Comensal (coctelería)	Paola Cáceres C. Lataste Estudiantes
1 HNP de preparación de taller, estudio personal					
17	Mar 18	8:30 – 13:30	Sincrónico/ Asincrónico	Plenario videos y recetario Pruebas Recuperativas	P. Cáceres C. Lataste
1 HNP de estudio personal					
18	Mar 25	8:30 – 13:30	Sincrónico/ Asincrónico	Exámenes	P. Cáceres C. Lataste



PLAN DE CLASES TC II 2021
Sección 2 (JUEVES)

N° Sesión	FECHA	HORARIO	MODALIDAD	ACTIVIDADES PRINCIPALES	PROFESOR
SEPTIEMBRE					
1	Jue 23	8:30 – 13:30	Sincrónico	Presentación del programa de curso	P. Cáceres C. Lataste
			Asincrónico	Conceptos básicos; nociones de gastronomía, definición y tipos de menú, componentes del menú por tiempo de comida	D. Maturana
1 HNP de lectura material complementario, guías y reglamento de laboratorio					
2	Jue 30	8:30 – 13:30	Asincrónico	Ítem del menú: definición, clasificación y composición de: 1) Entradas, platos de fondos	D. Maturana
				2) Postres y coctelería	
1 HNP lectura material complementario					
OCTUBRE					
3	Jue 07	8:30 – 13:30	Asincrónico	Consideraciones en la Alimentación de Sanos y Enfermos; 1) Alimentación en el curso de la vida	P. Cáceres
1 HNP lectura material complementario					
4	Jue 14	8:30 – 13:30	Asincrónico	2) Alimentación en patologías; Regímenes básicos: definición, clasificación y composición	K. Basfi-fer
1 HNP lectura material complementario, preparación laboratorio					
5	Jue 21	8:30 – 13:30	Sincrónico	Recetas 1: Entradas frías y calientes	D. Maturana C. Lataste P. Cáceres



1 HNP de preparación de taller					
6	Jue 28	8:30 – 13:30	Sincrónico	Taller de Recetas 1	Paola Cáceres C. Lataste
1 HNP de preparación laboratorio					
NOVIEMBRE					
PAUSA ACADEMICA (1 al 5)					
7	Jue 11	8:30 – 13:30	Asincrónico	Videos Individuales Comensal (Entradas)	Estudiantes
1 HNP de preparación de laboratorio					
8	Jue 18	8:30 – 13:30	Sincrónico	Control 1 (Taller 1) Recetas 2: Platos principales	D. Maturana C. Lataste P. Cáceres
1 HNP de preparación de taller					
9	Jue 25	8:30 – 13:30	Sincrónico	Taller de Recetas 2 Evaluación intermedia del curso (biestamental)	C. Lataste P. Cáceres
1 HNP de preparación de laboratorio					
DICIEMBRE					
10	Jue 02	8:30 – 13:30	Sincrónico	Videos Individuales Comensal (Platos de fondo)	Estudiantes
1 HNP de preparación de laboratorio					
11	Jue 09	8:30 – 13:30	Sincrónico	Control 2 (Taller 2) Recetas 3: Postres	D. Maturana Paola Cáceres C. Lataste
1 HNP de preparación de taller					
12	Jue 16	8:30 – 13:30	Sincrónico	Taller de Recetas 3	Paola Cáceres C. Lataste
1 HNP de preparación laboratorio					



13	Jue 23	8:30 – 13:30	Sincrónico	Videos Individuales Comensal (Postres)	Estudiantes
1 HNP de preparación laboratorio					
14	Jue 30	8:30 – 13:30	Sincrónico	Control 3 (Taller 3) Recetas 4: Sándwich y coctelería	D. Maturana C. Lataste Paola Cáceres
1 HNP de preparación de taller					
ENERO					
15	Jue 06	8:30 – 13:30	Sincrónico	Taller de Recetas 4	Paola Cáceres C. Lataste
1 HNP de preparación laboratorio					
16	Jue 13	8:30 – 13:30	Sincrónico	Control 4 (Taller 4) Videos Individuales Comensal (coctelería)	Paola Cáceres C. Lataste Estudiantes
1 HNP de preparación de taller, estudio personal					
17	Jue 20	8:30 – 13:30	Sincrónico/ Asincrónico	Plenario videos y recetarios Pruebas Recuperativas	P. Cáceres C. Lataste
1 HNP de estudio personal					
18	Jue 28	8:30 – 13:30	Sincrónico/ Asincrónico	Exámenes	P. Cáceres C. Lataste