



<b>PRODUCCION Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS</b>	
<b>Escuela</b>	DESARROLLO SOCIAL
<b>Carrera</b>	TECNICO EN ALIMENTACION Y NUTRICION
<b>Código Asignatura</b>	210
<b>Ubicación en el Plan de Estudios</b>	SEGUNDO SEMESTRE
<b>Pre requisitos</b>	Fundamentos de Nutrición y Alimentación (102)
<b>Horas semanales</b>	04
<b>Horas semestrales</b>	72
<b>Aprobado por</b>	Cristina Rodríguez Riveros – Directora de Escuela de Desarrollo Social
<b>Fecha de elaboración</b>	I / 2006
<b>Autorización Dirección Académica</b>	María Gabriela Montero Barrera
<b>Autorización Secretaría de Estudios</b>	Guillermo Araya Huerta



## OBJETIVOS Y ESTRUCTURA DEL PROGRAMA

### OBJETIVO GENERAL

Reconocer los conceptos y la aplicación de técnicas relativas a la producción de alimentos, relacionándolos con el uso de la tecnología aplicada a su procesamiento y en virtud de las leyes alimentarias.

### OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Reconocer las etapas productivas en la elaboración de un alimento.
- Identificar los diferentes métodos de conservación de alimentos, juzgando su impacto en la constitución de los mismos
- Interpretar correctamente la información nutricional contenida en las etiquetas de los alimentos y valorar su incidencia en la salud humana.
- Aplicar las leyes relativas a la producción, conservación, distribución y comercialización de alimentos.

### UNIDADES PROGRAMATICAS

UNIDAD Nº	HORAS	TITULO UNIDAD
1	12	PRODUCCION DE MATERIAS PRIMAS
2	24	METODOS DE CONSERVACION DE ALIMENTOS
3	12	DISTRIBUCION Y COMERCIALIZACION.
4	12	ETIQUETADO NUTRICIONAL
5	12	LEGISLACION ALIMENTARIA



## **CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA**

### **1. PRODUCCION DE MATERIAS PRIMAS**

- 1.1 Origen.
- 1.2 Procesos de Producción.
- 1.3 Producto final.
- 1.4 Empacado.

### **2. METODOS DE CONSERVACION DE ALIMENTOS.**

- 2.1 Conservación por temperatura.
  - a) Calor
  - b) Frío
- 2.2 Métodos químicos.
- 2.3 Métodos físicos..
- 2.4 Aditivos.

### **3. DISTRIBUCION Y COMERCIALIZACION.**

### **4. ETIQUETADO NUTRICIONAL.**

- 4.1 Información nutricional.
- 4.2 Productos light

### **5. LEGISLACION ALIMENTARIA.**

- 5.1 Pasado, presente y futuro.
- 5.2 Políticas actuales de Chile.

---

## **METODOLOGIAS A APLICAR**

Exposición del docente para introducir y sistematizar los contenidos de las distintas unidades programáticas.

Salidas a terreno, con pautas de observación y evaluación.

Actividades de producción y tecnología de los alimentos en Laboratorio de Técnica Culinaria.

Análisis y estudio de los documentos de trabajo y de los diversos materiales que se presenten en clase.

Desarrollo de ejercicios en el laboratorio de Técnica Culinaria.

Trabajo en grupo: programación de una unidad didáctica elegida por los alumnos.

Utilización de documentos (minutas) vinculados a la práctica laboral.

Lectura y análisis de selecciones de los textos de la bibliografía de la asignatura.

## **SISTEMA Y MECANISMOS DE EVALUACIÓN**

Durante el semestre se aplicarán, a lo menos, tres evaluaciones parciales para medir el logro de los objetivos de cada unidad temática. Al término de cada semestre se aplicará una prueba con carácter global para medir el grado de logro del objetivo de la asignatura.

Las evaluaciones parciales se ponderarán en un 60% de la nota final; la prueba global tendrá una ponderación del 40%.

El rendimiento mínimo en cada evaluación no podrá ser inferior al 60%

Las evaluaciones parciales serán:

- Pruebas de aplicación y de resolución de situaciones problemas.
- Análisis de casos con exposición de resultados.
- Trabajos prácticos.
- Controles de Lectura.

## **BIBLIOGRAFIA**

1. Tecnología de alimentos : procesos químicos y físicos en la preparación de alimentos-Charley, Helen. –Edit. Limusa Noriega-1999.
2. Administración de Alimentos – Guerrero - Mc Graw Hill – 2003
3. Manual sobre Etiquetado Nutricional de los Alimentos – INTA - 2005