



TECNICA DIETETICA Y PRACTICA CULINARIA	
Escuela	DESARROLLO SOCIAL
Carrera	TECNICO EN ALIMENTACION Y NUTRICION
Código Asignatura	312
Ubicación en el Plan de Estudios	TERCER SEMESTRE
Pre requisitos	Nutrición Materno Infantil (207)
Horas semanales	04
Horas semestrales	72
Aprobado por	Cristina Rodríguez Riveros – Directora de Escuela de Desarrollo Social
Fecha de elaboración	I / 2006
Autorización Dirección Académica	María Gabriela Montero Barrera
Autorización Secretaría de Estudios	Guillermo Araya Huerta



OBJETIVOS Y ESTRUCTURA DEL PROGRAMA

OBJETIVO GENERAL

Aplicar diferentes posibilidades de utilización de los alimentos y desarrollar diversas formas de prepararlos.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Adquirir la destrezas necesarias para el manejo de los utensilios y equipos de cocina, y reconocer la aplicación de los procesos de limpieza.
- Describir y aplicar los procesos culinarios básicos que pueden aplicarse a los diferentes tipos de alimentos.
- Elegir la técnica culinaria adecuada para cada preparación, conociendo los procesos químicos que actúan sobre los ingredientes y su incidencia sobre la calidad final del producto.
- Elaborar una preparación culinaria, organizando el flujo de materias primas de acuerdo a estándares de seguridad e higiene.

UNIDADES PROGRAMATICAS

UNIDAD Nº	HORAS	TITULO UNIDAD
1	12	INTRODUCCION A LA TECNICA DIETETICA
2	36	OPERACIONES CULINARIAS
3	24	CALIDAD E HIGIENE



CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA

1. INTRODUCCION A LA TECNICA DIETETICA

- 1.1 Concepto y objetivos de la técnica dietética. Terminología empleada en las elaboraciones culinarias.
- 1.2 Consumo alimentario fuera del hogar.
- 1.3 Condiciones generales de una cocina profesional.
 - a) Espacio
 - b) Ergonometría
 - c) Equipamiento

2. OPERACIONES CULINARIAS

- 2.1 Operaciones preliminares:
 - a) peso, pelado, limpieza, corte y desinfección de carnes, pescados y mariscos, frutas y verduras, huevo.
 - b) Tipos de cortes aplicados a los alimentos: juliana, cubo, otras.
- 2.2 Operaciones fundamentales, formas de transferencia de calor
 - a) cocción en medio líquido: hervir, escalfar, al vapor
 - b) Cocción en medio graso: freír, saltear.
 - c) Cocción en seco: a las brasas, a la plancha
 - d) Cocciones al horno: baño maría, gratinados
 - e) Cocciones especiales: microondas, hornos combinados.
- 2.3 Elaboraciones básicas: fondos, salsas calientes y frías.
- 2.4 Decoración y presentación de las preparaciones: normas y combinaciones, tendencias actuales.

3. CALIDAD E HIGIENE

- 3.1 Normas de manipulación higiénica.
- 3.2 Controles de calidad aplicados a los alimentos.
- 3.3 Calidad de servicio.
- 3.4 Sistema de Control de puntos críticos.
- 3.5 Prevención de accidentes en la manipulación de alimentos.
- 3.6 Contaminación cruzada

METODOLOGIAS A APLICAR

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

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

Realización de las diferentes actividades que se propongan en el desarrollo de las clases, ya individualmente o en grupo.

Talleres prácticos con el fin de aprender a desarrollar las diferentes técnicas culinarias en Laboratorio de Técnica Culinaria.

Desarrollo de ejercicios en laboratorio.

Saludas a terreno.

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.
- Talleres prácticos.

BIBLIOGRAFIA

1. Preelaboración y Elaboración de Alimentos – Landsburg – Paraninfo - 2001
2. Cocina Esencial: "Una Completa Guía Ilustrada de Técnicas de Cocina" - Peterson, James - Ed. Konemann Verlag GMBH - 2000
3. Nutrición Dietoterapéutica – Krause – Mac Graw Hill - 2001