
PROGRAMA DE ESTUDIOS

I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

CARRERA	: Nutrición
ASIGNATURA	: Técnica Dietética y Culinaria I
CURSO	: Segundo
SEMESTRE	: Cuarto
CÓDIGO DE IDENTIFICACIÓN	: NU 2327
ÁREA DE FORMACIÓN	: Profesional
TOTAL HTD	: 72 Horas
HTD TEÓRICA	: 36 Horas
HTD PRÁCTICA	: 36 Horas
HTI	: 72 Horas
CRÉDITOS	: 7
REQUISITOS PREVIOS	: Ninguno

II. FUNDAMENTACIÓN

En esta asignatura se estudia la composición de los alimentos, aspectos nutricionales, su capacidad funcional y de promoción de la salud y se analizan las transformaciones que surgen en las diversas etapas de la cadena alimentaria y particularmente durante la preparación y utilización final del alimento para el consumo.

Las pérdidas y ganancias de nutrientes vinculados a la preparación culinaria están íntimamente relacionadas a la aplicación de los procesos tecnológicos. Es muy importante conocer todos los procesos que pueden afectar a la calidad nutricional y organoléptica de los alimentos, desde su origen de producción hasta el momento de la ingesta.

Desde la perspectiva de la Salud Pública, el interés en el campo de la Nutrición se ha centrado en los aspectos cualitativos que pudieran repercutir en la génesis de las enfermedades crónicas, la calidad de vida, las potencialidades físicas e intelectuales y la longevidad. Las actuaciones en el campo de la Nutrición Comunitaria intentan mejorar los estilos de vida y contribuir a la promoción de la salud.

La cocina científica – laboratorio- puede tener gran impacto sobre la salud. El interés en los aspectos cuantitativos como cualitativos, nutricionales, organolépticos e higiénicos y la mejora de la biodisponibilidad alimentario nutricional, a partir del conocimiento y control de la cadena alimentaria, representan un apartado muy importante de vigilancia cualitativa de la ingesta de alimentos.

El eje de estudio de la asignatura está centrado en el conocimiento del alimento y su manejo multidimensional destinado al ser humano sano.

III. COMPETENCIAS A SER DESARROLLADAS EN LA ASIGNATURA

3.1 GENÉRICAS

- Manifestar y promover la actitud emprendedora, creativa e innovadora en las actividades inherentes a la profesión.
- Poseer capacidad de autoevaluación, autoaprendizaje y actualización permanente en la formación profesional.
- Actuar de conformidad a los principios de prevención, higiene y seguridad en el trabajo.

3.2 ESPECÍFICAS

- Identificar y clasificar los alimentos y productos alimenticios, conocer su composición, sus propiedades, valor nutritivo, biodisponibilidad, características organolépticas, sensoriales y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.
- Interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos.
- Elaborar, consensuar y controlar la planificación de menús y planes de alimentación adaptados a las características de las colectividades a las que van destinados.
- Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación al producto alimentario e ingredientes.

IV. CAPACIDADES

- Comprende el alcance de la ciencia aplicada a los alimentos y la importancia del control de la cadena alimentaria.
- Conoce la calidad nutricional de los alimentos, las operaciones previas con los alimentos sean estos procesos previos al tratamiento de transformación de estos.
- Observa y experimenta las transformaciones de los alimentos en los distintos procesos a través del calor y sus distintas variantes.
- Selecciona y prepara distintos tipos de alimentos, clasifica los distintos tipos de transformaciones tecnológicas.
- Planifica menús contextualizados optimizando recursos, calidad nutricional y biodisponibilidad e identificando todos los procesos de aplicación.

V. ORGANIZACIÓN DE LOS CONTENIDOS EN UNIDADES Y SUB UNIDADES

UNIDAD I – CONCEPTOS GENERALES

CAPACIDAD: Comprender los principios básicos de la técnica dietética y culinaria, así como el funcionamiento del laboratorio dietético y las operaciones preliminares aplicadas a los alimentos.

Introducción al estudio de la técnica dietética y culinaria.

Cocina científica.

Organización y funcionamiento del Laboratorio Dietético.

Alimentos. Operaciones preliminares y definitivas.

UNIDAD II – OPERACIONES CON LOS ALIMENTOS/ TRATAMIENTO DE LOS ALIMENTOS /PROCESOS PREVIOS

CAPACIDAD: Aplicar correctamente las operaciones previas de preparación de alimentos, incluyendo corte, mezclas, selección y técnicas de aprovechamiento sustentable.

Picado y molido

Licuados/batidos/mezclas/emulsiones

Tamizado

Pelado

Selección de partes útiles de los alimentos.

Reducir, reutilizar y reciclar los alimentos. Food upcycling.

UNIDAD III - OPERACIONES CON LOS ALIMENTOS/ CALOR

CAPACIDAD: Ejecutar métodos de cocción y conservación que utilizan calor, evaluando su efecto sobre las propiedades culinarias y nutricionales de los alimentos.

Gelificación/macerado/infusión

Baño María/hervido/olla a presión/

Refrigeración/congelación - descongelación

Frituras/cocción en sartén seca y a la plancha/cocción a la parrilla

Tostado/ horno de cocina y de microondas

UNIDAD IV- SELECCIÓN Y PREPARACION DE ALIMENTOS/salsas/ bebidas

CAPACIDAD: Elaborar caldos, sopas, salsas, infusiones y bebidas, aplicando criterios de clasificación, características y uso adecuado de condimentos.

Caldos, sopas y salsas.

Definición.

Clasificación.

Infusiones y bebidas.

Definición

Tipos de infusiones

Clasificación de bebidas, alcohólicas, no alcohólicas.

Condimentos.

Conceptos.

Características.

Clasificación.

UNIDAD V SELECCIÓN Y PREPARACION CON LOS ALIMENTOS/derivados lácteos

CAPACIDAD: Identificar las características y composición nutricional de huevos, leche y derivados, aplicándolos adecuadamente en preparaciones culinarias.

Huevos.

Definición.

Características.

Composición química.

Composición nutricional.

Leche y derivados

Definición.

Características.

Composición química y nutricional.

Queso, yogurt, manteca.

UNIDAD VI- SELECCIÓN Y PREPARACIÓN CON LOS ALIMENTOS/CARNES

CAPACIDAD: Reconocer las características, composición y usos culinarios de carnes, vísceras, aves y pescados, seleccionando los cortes y métodos de preparación más apropiados.

Carnes y vísceras.

Definición.

Características.

Composición química.

Composición nutricional. Cortes.

Aves y pescados.

Definición.

Características.

Composición química.

Composición nutricional.

UNIDAD VII SELECCIÓN Y PREPARACIÓN CON LOS ALIMENTOS/Cereales/panificados/masas

CAPACIDAD: Diferenciar los tipos de cereales, legumbres y harinas, y elaborar masas y panificados considerando sus propiedades y aplicaciones dietéticas.

Cereales y legumbres.

Tipos

Tipos de harinas.

Harinas panificables

Harinas panificables para celiacos.

Masas frescas

Características.

Tipos de masas.

UNIDAD VIII: PLANIFICACIÓN DE MENUS

CAPACIDAD: Diseñar menús adecuados a diferentes colectividades, seleccionando preparaciones según objetivos nutricionales y contextos específicos.

Conceptualización.

Tipos básicos de menús.

Adecuación a la colectividad.

Elección de las preparaciones.

UNIDAD IX: LINEAMIENTO DE INVESTIGACION

Administración de Servicios de Alimentos: <i>Aborda:</i> Evaluación, organización, modernización y gestión de la calidad en Servicios de Alimentación de Hospitales, Clínicas y Centros de Salud. Evaluación y gestión de la calidad en Servicios de Alimentación de comedores escolares. Evaluación y gestión de la calidad en Servicios de Alimentación de empresas	<i>Área de Servicio de Alimentos</i> <i>Técnica Dietética</i> <i>Bromatología de los Alimentos</i> <i>Técnica Culinaria I y II</i>
---	---

VI. BIBLIOGRAFÍA

BÁSICA

- Medin, R.; Medin, S. (2003), **Alimento. Introducción, Técnica y Seguridad**. Ed. Et. Argentina..

COMPLEMENTARIA

- ABBOT: “Sensory Assesment of Food Texture” – Food Technology Volumen 26.
- APUNTES PARA EL ESTUDIO DE LA ASIGNATURA: Compilación: Revigliano, Norma – Silvia Conci. 1999-2000
- ARANCETA JAVIER. Nutrición Comunitaria. Nutrición Humana y Dietética. Universidad de Navarra.
- ARANCETA BARTRINA. Educación nutricional. Barcelona: Ed. Masson, 1995
- ASTIASARAN. J.M. HERNÁNDEZ. "Alimentos Composición y Propiedades". Mc Graw - Hill - Interamericana. 2003.
- BELITZ, HD Y GROSCH, W. “Química de los Alimentos”, Ed. Acribia, 85
- BINET C. “Las Vitaminas y la Salud” Hispano Europea, 1986.
- CARTER, K. and RISKEY. “The roles of sensory research and marketing research in bringing a product to market. Food Technology” 1992.
- CHARLEY H. “Técnica de los Alimentos” Ed. Limusa, 1987.
- CHEFTEL, Jean C. y Henry, BESANCON P. “Introducción a la bioquímica y Teoría de los alimentos” Edit. Acribia. 1989.
- DESROSIER, Norman, Editores “Elements of food technology” Nov, 91 México.
- FISCHER PATTY,” El Valor Nutritivo de los Alimentos”, Ed. Limusa, 1978.
- FOX CAMERON, “Ciencia de los Alimentos, Nutrición y Salud”. Ed. Limusa, México, 1992.
- FRANGNE, Adrián J. R. “La ciencia de los alimentos de la A a la Z.
- GARIMALDI, O.”Los Alimentos y su manejo”, Ed. Rachi, 1963.
- GIL, ARTURO LÓPEZ, “El A, B, C, de la nutrición”. Ed. Celcius, 1986.
- HOUGH GUILLERMO “Evaluación Sensorial de Alimentos” 1995.
- JIMENEZ, M.J., S. ZELARAYAN. Fundamentos para el manejo de alimentos.
- LONGO, NAVARRO. “Técnica Dietoterápica”, Ed. Ateneo, Bs.As. 1994.



UNIVERSIDAD PRIVADA DEL ESTE
Facultad de Ciencias de la Salud
Carrera de Nutrición
Habilitación N°: 504/2021



-
- MASTRIAN, L.K. "The sensory evaluation program within a small processing operation. Food Technology, 1985.