



Universidad
de O'Higgins

VICERRECTORÍA ACADÉMICA

UNIDAD DE INNOVACIÓN Y GESTIÓN CURRICULAR

PROGRAMA DE ACTIVIDAD CURRICULAR

1) IDENTIFICACIÓN DE LA ACTIVIDAD CURRICULAR			
NOMBRE DE LA ACTIVIDAD CURRICULAR	TÉCNICAS DIETÉTICAS		
UNIDAD ACADÉMICA	Escuela de Salud		
CARRERA	Nutrición y Dietética	TIPO DE ACTIVIDAD	Obligatoria
CÓDIGO	NYD2202	SEMESTRE	Segundo semestre
CRÉDITOS SCT-Chile	6	SEMANAS	18
TIEMPO DE DEDICACIÓN SEMANAL			
TIEMPO DE DEDICACIÓN TOTAL	TIEMPO DE DOCENCIA DIRECTA	TIEMPO DE TRABAJO AUTÓNOMO	
9 hrs.	6 hrs.	3	
REQUISITOS			
PRERREQUISITOS	CORREQUISITOS		
Ciencia de los Alimentos II (NYD1302) Agentes Vivos e Higiene de los Alimentos (NYD2201)	No tiene		

2) DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD CURRICULAR
<p>Este curso está ubicado en el segundo año de la carrera de Nutrición y Dietética como parte de su línea disciplinar. Su propósito es que el estudiantado logre comprender las transformaciones a las cuales se pueden someter los alimentos ejecutando las diferentes técnicas culinarias para transformarlos en preparaciones culinarias. La propuesta metodológica del curso es teórico/práctico por lo tanto, el/la estudiante cumple un rol fundamental en el proceso de aprendizaje, tanto a nivel individual como en el trabajo en equipo. El curso contribuye al perfil de egreso de la carrera de Nutrición y Dietética, al introducir al estudiante al ámbito de desempeño, de gestión y administración en salud y establecimientos alimentarios.</p> <p>Competencias a las que tributa la actividad curricular:</p> <p>CE2. Generar conocimiento en las áreas de la nutrición y/o los alimentos, a través de proyectos de investigación científico-tecnológico en equipos interdisciplinarios y multidisciplinarios, considerando el contexto social, cultural y regional, vinculándose con organizaciones nacionales e internacionales.</p> <p>CE6. Intervenir educativamente a través de la implementación de proyectos, programas, estrategias y/o material educativo acordes al diagnóstico, necesidades educativas y objetivos planteados, considerando el perfil epidemiológico actual, la situación ambiental y las características del público objetivo.</p> <p>CE8. Ejecutar y/o supervisar procesos y procedimientos técnicos administrativos, a fin de asegurar la inocuidad y calidad, en servicios de salud y de alimentación y empresas del rubro agroalimentario, considerando normativas vigentes nacionales e internacionales.</p>



Universidad
de O'Higgins

VICERRECTORÍA ACADÉMICA

UNIDAD DE INNOVACIÓN Y GESTIÓN CURRICULAR

CE9. Gestionar servicios de salud, de alimentación y empresas del rubro agroalimentario, optimizando recursos humanos, económicos, tecnológicos y de infraestructura, considerando normativas vigentes nacionales e internacionales.

CG3. Trabajo en equipo. El/la profesional que egresa de una carrera de la salud se integra a equipos interdisciplinarios y multidisciplinarios, con liderazgo, autogestión, autocrítica, gestión emocional y empatía, para lograr los objetivos del trabajo o tarea.

3) RESULTADOS DE APRENDIZAJE

RA1: Reconoce los conceptos fundamentales de técnica dietética, producción de alimentos y planificación alimentaria institucional, identificando su aplicación en el contexto de la alimentación colectiva.

Indicadores de Logro:

1. Identifica normativas básicas de higiene y seguridad aplicables en Servicios de Alimentación y Nutrición (SAN). Tributa a Unidad 1 y 3
2. Describe definiciones y conceptos clave de técnica dietética, como medidas caseras, porciones de intercambio, gramajes, peso neto y bruto. Tributa a Unidad 1 y 3
3. Reconoce vocabulario técnico gastronómico y operaciones preliminares asociadas a la preparación de alimentos. Tributa a Unidad 2
4. Explica el rol del nutricionista en el contexto institucional y la relevancia de una planificación alimentaria eficiente, segura y contextualizada. Tributa a Unidad 3 y 4

RA2: Aplica principios de higiene, seguridad alimentaria y prevención de accidentes en la elaboración de preparaciones, cumpliendo normativas vigentes y demostrando compromiso ético y profesional.

Indicadores de Logro:

1. Aplica correctamente los procedimientos de higiene del manipulador y normas básicas del proceso productivo (lavado de manos, sanitización, desinfección y toma de temperatura). Tributa a Unidad 1, 2, 3 y 4
2. Realiza prácticas seguras para la prevención de accidentes en la manipulación de alimentos, utensilios y equipamiento. Tributa a Unidad 1, 2, 3 y 4
3. Ejecuta preparaciones culinarias respetando condiciones higiénico-sanitarias y protocolos de seguridad, asegurando la inocuidad alimentaria. Tributa a Unidad 1, 2, 3 y 4
4. Demuestra responsabilidad y compromiso ético en el cumplimiento de las normas de higiene y seguridad al trabajar en equipo dentro del entorno productivo. Tributa a Unidad 1, 2, 3 y 4

RA3: Ejecuta técnicas culinarias y de planificación alimentaria institucional mediante trabajo colaborativo y la aplicación de conocimientos técnicos.

Indicadores de Logro:

1. Utiliza vocabulario técnico y operaciones culinarias de forma adecuada y colaborativa. Tributa a Unidad 2
2. Participa activamente en equipos de cocina, respetando la diversidad de ideas y funciones del grupo. Tributa a Unidad 1, 2, 3 y 4
3. Calcula correctamente aportes nutricionales considerando peso bruto, neto, porcentaje de pérdidas y sistema de porciones de intercambio. Tributa a Unidad 1, 2, 3 y 4
4. Ejecuta cálculos de costos en la planificación alimentaria considerando necesidades nutricionales y recursos disponibles. Tributa a Unidad 3



Universidad
de O'Higgins

VICERRECTORÍA ACADÉMICA

UNIDAD DE INNOVACIÓN Y GESTIÓN CURRICULAR

RA4: Integra conocimientos técnicos y culturales en la elaboración y análisis de preparaciones alimentarias, valorando la diversidad, sustentabilidad y el rol del nutricionista en contextos institucionales y sociales.

Indicadores de Logro:

1. Reconoce el rol del nutricionista en la promoción de una alimentación culturalmente pertinente y sostenible. Tributa a Unidad 3 y 4
2. Adapta preparaciones tradicionales, internacionales e inclusivas (vegetarianas, sin gluten, etc.) según necesidades. Tributa a Unidad 4
3. Analiza el valor cultural, nutricional y sustentable de diferentes prácticas culinarias. Tributa a Unidad 3 y 4
4. Aplica criterios de planificación alimentaria inclusiva y adecuada al contexto sociocultural. Tributa a Unidad 3 y 4

4) UNIDADES DE APRENDIZAJE Y CONTENIDOS

Nombre de la Unidad de Aprendizaje:

Unidad 1: Introducción a la Técnica Dietética: normativas, fundamentos y aplicación básica

Contenidos:

- Normativa básica de producción y seguridad en un SAN.
- Definiciones básicas asociadas a la técnica dietética y su relación con la salud.
- Medidas caseras y sistema de porciones de intercambio, su aporte energético y de macronutrientes promedio
- Porciones de consumo habitual de alimentos.
- Cálculo de aporte energético y de macronutrientes de productos de la técnica culinaria.
- Gramaje, peso bruto y neto, porcentaje de pérdidas,
- Áreas de un Servicio de Alimentación y Nutrición (SAN).
- Equipamiento básico y utensilios frecuentes en SAN.
- Medidas higiénicas básicas del proceso productivo en un SAN.
- POE y POES básicos (toma de temperatura, lavado de manos SAN, desinfección y sanitización)

Nombre de la Unidad de Aprendizaje: Unidad 2: Técnicas de cocina aplicadas a la Dietética

Contenidos:

- Vocabulario técnico gastronómico.
- Operaciones preliminares operaciones de limpieza, corte, auxiliares y de arreglo.
- Tipos de corte y función, uso correcto del cuchillo.
- Operaciones fundamentales.
- Operaciones definitivas.
- Preparaciones básicas en cocina, diluciones, ayudas de cocina, masas.
- Cambios fisicoquímicos en la preparación de alimentos.
- Mise en place



Universidad
de O'Higgins

VICERRECTORÍA ACADÉMICA

UNIDAD DE INNOVACIÓN Y GESTIÓN CURRICULAR

Nombre de la Unidad de Aprendizaje: Unidad 3: Rol del Nutricionista e Introducción a la Planificación Alimentaria en el ámbito institucional

Contenidos:

- Rol del nutricionista en alimentación institucional.
- Procesos productivos.
- Minutas y menú.
- Metodología básica de la planificación alimentaria.
- Tablas de frecuencias de consumo, gramajes referenciales
- Receta estándar
- Cálculos de costos.

Nombre de la Unidad de Aprendizaje: Unidad 4: Gastronomía y aspectos culturales de la alimentación.

Contenidos:

- Antropología de la alimentación.
- Preparaciones culinarias habituales de la gastronomía chilena y sus pueblos originarios más relevantes.
- Preparaciones culinarias de la cultura inmigrante en Chile.
- Gastronomía internacional.
- Tendencias alimentarias: Alimentación basada en plantas (vegetariano y vegano), sin gluten, sin azúcar, sin caseína.
- Sustentabilidad y comida de descarte.

RECURSOS Y METODOLOGÍAS DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE

El curso contará con los siguientes recursos pedagógicos:

- Clases expositivas.
- Laboratorios.
- Talleres.
- Trabajo en equipo.
- Discusiones grupales.
- Retroalimentación a través de revisión de pautas de evaluación.



Universidad
de O'Higgins

VICERRECTORÍA ACADÉMICA

UNIDAD DE INNOVACIÓN Y GESTIÓN CURRICULAR

5) CONDICIONES DE EVALUACIÓN Y APROBACIÓN

La asignatura será evaluada de manera diferenciada la cátedra y las actividades de laboratorio según se describe a continuación

El detalle de las notas parciales es el siguiente

Evaluación Cátedra	N° Evaluaciones	Ponderación parcial
Controles	4	10%
Certamen	2	30%
Total Cátedra		40%
Evaluación Laboratorio		
Rúbrica Laboratorio	10	60%
Cálculo de Nota Final		
Presentación a examen		70%
Exámen (escrito + práctico)		30%
Total		100%

Las exigencias para la aprobación del curso son las siguientes:

El exámen, es de carácter obligatorio, independiente de la nota final del curso, según lo estipulado en el Reglamento de Pregrado de la Escuela de Salud (REX 162) en el artículo 30. El carácter **obligatorio** de este exámen se fundamenta en su rol como instrumento de validación. Su propósito es certificar de manera irrefutable que el estudiante ha alcanzado el logro intermedio de las competencias integradoras definidas en el perfil de egreso, garantizando así el estándar de calidad y la excelencia profesional de cada titulado,

Solo existe una (1) instancia de exámen.

La nota final se calcula de la siguiente manera: nota de presentación a exámen en conjunto equivale al 70% + nota examen 30%

Los criterios de asistencia son los siguientes:

La asistencia a actividades de laboratorios es de carácter obligatorio y debe cumplir el 100%.

Si la ausencia es justificada y aprobada por la DAE, se realizará en la fecha de recuperación según estipula el calendario académico.

En caso de inasistencia, debe justificar a través de una constancia social o constancia de salud según sea el caso, a través del módulo "Solicitudes" en UCampus.

Ante la ausencia justificada al exámen del curso, se fijará una nueva fecha de evaluación.

La inasistencia a actividades evaluativas no justificadas implica la obtención de calificación de 1.0 en la evaluación correspondiente.

La copia y el plagio no están permitidos y serán sancionados siguiendo el conducto regular del reglamento académico y estudiantil 2025

7) BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA	
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	TIPO DE RECURSO
<p>Herrera González, C. G. (2020). <i>Tabla de aporte nutricional</i> (1.ª ed.). Chile</p> <p>Zacarías, I., Barrios, L., González, C. G., Loeff, T. y Vera, G. (2018). <i>Tabla de composición de los alimentos</i>. Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos Dr. Fernando Mönckeberg Barros (INTA), Universidad de Chile.</p>	Recurso físico
<p>Mayor, G., Mayor, D. & Navarro, V. <i>Procesos de elaboración culinaria</i>. Madrid, España: Editorial Síntesis S.A. 2011.</p>	Recurso electrónico.
<p>Ministerio de Salud. <i>Norma Técnica de Servicios de Alimentación y Nutrición</i>. Santiago, Chile. 2005.</p>	Recurso electrónico
<p>Ministerio de Salud. <i>Reglamento Sanitario de los Alimentos (DS 977/96)</i>. Santiago, Chile. 1997.</p>	Recurso electrónico
<p>Pérez, N., Mayor, G. & Navarro, V. <i>Técnicas Culinarias</i>. Madrid, España: Editorial Síntesis S.A. 2022.</p>	Recurso electrónico.
<p>Ratner R., Aicardi V., Allende J., Madrid J., Riesco M. <i>Manual de porciones de intercambio para Chile</i>. Segunda edición. UDD. 2021</p>	Recurso físico