

A. IDIOMA DE ELABORACIÓN

Español

B. OBJETIVO GENERAL DE LA ASIGNATURA

<p>Presentar a los estudiantes métodos adecuados de manipulación y cocción de los alimentos de origen animal y vegetal, mediante el estudio de los cambios físicos-químicos que ocurren durante su procesamiento, para la conservación de nutrientes y mejoramiento de sus características organolépticas.</p>
--

C. DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

<p>La asignatura de Técnicas Dietéticas pertenece a la unidad de formación profesional en la cual se estudia los diferentes grupos de alimentos en base a su estructura y composición nutricional. Incluyendo la biodisponibilidad de los nutrientes y las condiciones requeridas para el incremento de estos. Además, se aborda los métodos de preparación y cocción apropiados para cada grupo alimentario, así como los cambios físicos-químicos que estos generan en los alimentos, con el fin de conservar y potenciar las propiedades nutricionales y organolépticas de las preparaciones alimentarias que se realicen.</p> <p>Esta materia aporta a los siguientes conocimientos y competencias de ACEND:</p> <p>KRDN 3.6 Desarrollar comidas, menús y planes de alimentación nutricionalmente adecuados que promuevan la salud y el manejo de enfermedades y satisfagan las necesidades de los clientes/pacientes.</p> <p>CRDN 3.11 Desarrolla y entrega productos, programas o servicios que promueven la salud, bienestar y el manejo del estilo de vida del consumidor.</p> <p>CRDN 3.13 Coordina la adquisición, producción, distribución y servicio de bienes y servicios demostrando y promoviendo el uso responsable de recursos.</p> <p>CRDN 3.14 Desarrolla y evalúa recetas, fórmulas y menús que sean aceptables y asequibles que se ajustan a la diversidad cultural y necesidades de salud de varias poblaciones, grupos e individuos.</p>

D. CONOCIMIENTOS Y/O COMPETENCIAS PREVIOS

<p>El estudiante deberá manejar herramientas ofimáticas, gestores bibliográficos y tener habilidad en lectura y comprensión de textos en el idioma inglés. Además, es necesario tener conocimientos de nivel básico-intermedio, en preparación y manipulación de los alimentos. Se requiere tener conocimientos previos de buenas prácticas de manufactura, así como una base de la composición de los alimentos.</p>

E. RESULTADOS DE APRENDIZAJE DE LA ASIGNATURA

1	Aplicar el manejo físico y nutricional de porciones alimenticias por grupo de alimentos y preparación tanto para niños como para adultos sanos.
2	Desarrollar técnicas de manipulación, preparación y cocción de los alimentos para la conservación y el mejoramiento de las características organolépticas, la inocuidad y el valor nutricional de estos.
3	Aplicar los conocimientos básicos en nutrición para el análisis de la información de las etiquetas nutricionales.

F. COMPONENTES DE APRENDIZAJE

Aprendizaje en contacto con el profesor	✓
Aprendizaje práctico	✓
Aprendizaje autónomo:	✓

G. EVALUACIÓN DE LA ASIGNATURA

ACTIVIDADES	MARQUE SI APLICA
Exámenes	✓
Lecciones	✓
Tareas	✓
Proyectos	
Laboratorio/Experimental	✓
Participación	
Salidas de campo	
Portafolio del estudiante	
Otras	

H. PROGRAMA DE LA ASIGNATURA

UNIDADES/SUBUNIDADES	Horas de docencia por unidad
1. Propiedades físicas y químicas de los macronutrientes	4
1.1. Propiedades físicas y químicas de los carbohidratos	
1.2. Propiedades físicas y químicas de las proteínas	
1.3. Propiedades físicas y químicas de las grasas	
2. Tubérculos, leguminosas, cereales y derivados	6
2.1. Estructura y composición nutricional	
2.2. Valor nutricional, digestibilidad y componentes indeseables	
2.3. Técnicas y principios aplicables de preparación saludable	
2.4. Comportamiento de los nutrientes durante la preparación	
3. Legumbres, verduras, hortalizas y frutas	5
3.1. Estructura y composición química	
3.2. Valor nutricional, digestibilidad y componentes indeseables	
3.3. Técnicas y principios aplicables de preparación saludable	
3.4. Comportamiento de los nutrientes durante la preparación	
4. Huevos, leche y derivados	5
4.1. Estructura y composición química	
4.2. Valor nutricional, digestibilidad y componentes indeseables	
4.3. Técnicas y principios aplicables de preparación saludable	
4.4. Comportamiento de los nutrientes durante el procesamiento, conservación y preparación	
5. Carnes y productos cárnicos	4
5.1. Estructura y composición química	
5.2. Valor nutricional, digestibilidad y componentes indeseables	
5.3. Técnicas y principios aplicables de procesamiento, conservación y preparación	
5.4. Comportamiento de los nutrientes durante la preparación y el procesamiento	

H. PROGRAMA DE LA ASIGNATURA

UNIDADES/SUBUNIDADES	Horas de docencia por unidad
6. Pescados y mariscos	4
6.1. Estructura y composición química	
6.2. Valor nutricional, digestibilidad y componentes indeseables	
6.3. Técnicas y principios aplicables de preparación y conservación	
6.4. Comportamiento de los nutrientes durante la preparación	
7. Actividades de evaluación	4

I. BIBLIOGRAFÍA

BÁSICA	1. Salas, F. (2015). Técnicas en cocina. (Digital). España: SINTESIS. ISBN-10: 8490777373, ISBN-13: 9788490777374
COMPLEMENTARIA	1. Angel Gil Hernandez. (2010). Tratado de Nutrición 2: Composición y Calidad Nutritiva de los Alimentos. (2ª ed). España: Médica Panamericana. ISBN-10: 8498353475, ISBN-13: 9788498353471 2. Srilakshmi B. (2014). Food Science. (6th Edition). India: New Age International Publishers. ISBN-10: 8122438091, ISBN-13: 9788122438093

J. RESPONSABLE DEL CONTENIDO DE ASIGNATURA

Profesor	Correo	Participación
REYES LOPEZ MARIELA FELISA	mfreyes@espol.edu.ec	Colaborador
GUZMAN JARA VALERIA JOHANNA	vguzman@espol.edu.ec	Responsable del contenido de asignatura
ANDRADE NIETO JOSSELINE ADRIANA	josaandr@espol.edu.ec	Colaborador