



Universidad Autónoma de Zacatecas
 “Francisco García Salinas”

Unidad Académica de Enfermería
 Licenciatura en Nutrición



Identificación de la UDI

Programa Educativo:	Licenciatura en Nutrición	Unidad Didáctica Integradora:	Gastronomía terapéutica
Créditos SATCA:		Semestre:	6to
Horas/Semana Teoría	2	Clasificación:	Servicio de Alimentos
Horas/Semana Práctica	4	UDI Prerrequisitos:	Planeación y diseño de menús institucionales; diseño de servicios de alimentos Terapia medico nutricional, cálculo dietoterapéutico
Plan de Estudios	2017	Clave UDI:	
Ponderación teoría/práctica	40/60	Área	Ciencias de la Salud

Objetivo General de la UDI

Integrar los conocimientos adquiridos en la elaboración de recetas de acuerdo a las características de los diferentes grupos de población cubriendo las necesidades que promuevan la alimentación saludable, que prevengan y coadyuven en la mejora del estado de salud de los pacientes.

Contenidos

1. Introducción a la Gastronomía enfocada a la salud
 - 1.1 Definición de la Gastronomía Saludable
 - 1.2 Importancia de la Gastronomía en la salud
 - 1.3 Elementos gastronómicos a contemplar para una alimentación saludable
 - Calidad
 - Variedad
 - Métodos de Cocción
 - Presentación
 - Equilibrio

	<p>2. Importancia de la Gastronomía como terapia</p> <p>2.1 Características de la terapia nutricional en la aplicación a la gastronomía tradicional</p> <p>2.1.1 Macronutrientes y platillos</p> <p>2.1.2 Micronutrientes y platillos</p> <p>2.2 Modificación de recetas básicas a terapéuticas</p> <p>2.3 Estandarización de recetas básicas modificadas conforme a terapia indicada</p> <p>2.4 Adecuación del valor nutritivo de los platillos</p> <p>3. Aplicación de la Gastronomía Terapéutica</p> <p>3.1 Cocina dietoterapéutica para pacientes con cáncer</p> <p>3.2 Cocina dietoterapéutica para pacientes con enfermedades cardiovasculares</p> <p>3.3 Cocina dietoterapéutica para pacientes con diabetes</p> <p>3.4Cocina dietoterapéutica para pacientes con anemia</p> <p>3.1 Cocina dietoterapéutica para pacientes con afecciones pulmonares</p> <p>3.1 Cocina dietoterapéutica para pacientes con afecciones gastrointestinales</p> <p>3.1 Cocina dietoterapéutica para pacientes con ácido úrico</p> <p>3.1 Cocina dietoterapéutica para pacientes con enfermedades reumáticas</p>
<p>Estrategias de Enseñanza - Aprendizaje</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Presentación del programa a desarrollar durante el ciclo de la UDI • Trabajo en equipo • Exposición demostrativa de platillo • Construcción de conocimiento • Degustación • Entrevista • Debates • Investigación y análisis documental • Mapas y redes conceptuales • Glosario <ul style="list-style-type: none"> • Expo-platillo bajo el jueceo de especialistas del Laboratorio de Servicio de Alimentación Universitario Siglo XXI • Visita guiada • Practica Culinaria
<p>Recursos y Materiales Empleados</p>	<p>Aula equipada (proyector digital y/o interactivo, acceso a internet, pintarrón y equipo de audio)</p> <p>Equipo de computo</p> <p>Formatos de platillos a realizar</p>

	<p>Acceso a espacio reales Acceso a Laboratorio de Servicio de Alimentación Universitario Siglo XXI Acceso a Laboratorio de Técnicas Culinarias Manual de practicas</p>
<p>Procedimiento de Evaluación</p>	<p>Evaluación diagnostica</p> <p>Evaluación sumativa 40%</p> <p>1° Parcial (defensa teórica y degustación) (25%) 2° Parcial (defensa teórica y degustación) (defensa teórica y degustación) (25%) 3° Parcial (defensa teórica y degustación) (25%) 4° Parcial (defensa teórica y degustación) (25%)</p> <p>Participación individual 20%</p> <p>Exposiciones (50%) Investigación documental (50%)</p> <p>Participación grupal 30%</p> <p>Debates (50%) Practica culinaria (50%)</p> <p>Portafolio de evidencias (manual)10%</p> <p>Asistencia es obligatoria: Para tener derecho a evaluación final ordinaria en los estudios de licenciatura, el estudiante deberá tener cuando menos el 80% de asistencia a clases y a las actividades prácticas relacionadas, además un promedio mínimo de seis en las evaluaciones parciales.</p>
<p>Bibliografía</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Jordan J. Miguel (2012) Diccionario práctico de gastronomía y salud. Ed. Diaz de Santos. 2. Txumari A. (2010) Medicina de la Cocina, Soluciones naturales para tu salud. (1°Edicion) España. Ediciones B S.A. 3. Oneto J. 2006 Cocina Terapéutica. Alimentación y Nutrición. Formación Alcala. 4. MATAIX VERDÚ, José. Tratado de Nutrición y Alimentación. Grupo Editorial Océano .Barcelona, España. 2009. Páginas 73 – 303 / 331- 667 / 685 – 689 5. Manual Alimentación Saludable , Formato PDF/Adobe Acrobat, Autor Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura FAO www.fao.org/docrep/014/am401s/am401s02.pdf (sin fecha, sin autor) 6. Autor Yury M Caldera P.Escuela de Nutrición y Dietetica Universidad Central de Venezuela. Dirección de Desarrollo

Estudiantil Sección de Nutrición. Programa de Educación en Nutrición. 11 noviembre 2010

7. GASTRONOMIA SALUDABLE. Presentación de Exposición .
<https://es.slideshare.net/calidadyalimentum/gastronomia-saludable>