



Universidad Autónoma de Zacatecas  
"Francisco García Salinas"

Unidad Académica de Enfermería  
Licenciatura en Nutrición



**Identificación de la UDI**

<b>Programa Educativo:</b>	Licenciatura en Nutrición	<b>Unidad Didáctica Integradora:</b>	Planeación y diseño de menús institucionales
<b>Créditos SATCA:</b>		<b>Semestre:</b>	4to
<b>Horas/Semana Teoría</b>	2	<b>Clasificación:</b>	Formación Profesional Disciplinar
<b>Horas/Semana Práctica</b>	2	<b>UDI Prerrequisitos :</b>	Bases de nutrición Introducción a la administración Selección y preparación de alimentos
<b>Plan de Estudios</b>	2017	<b>Clave UDI:</b>	
<b>Ponderación teoría/práctica</b>	30/70	<b>Pertenencia</b>	Campo Servicios de Alimentos

<b>Objetivo General de la UDI</b>	Diseñar mediante análisis de necesidades, la planeación y el presupuesto, los menús adecuados para un servicio de alimentos.
-----------------------------------	--

<b>Contenidos</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li><b>1. Introducción</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>a) Definición</li> <li>b) Objetivos</li> </ol> </li> <li><b>2. Reglas y políticas para la elaboración de menús</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>b) Esquemas de menús</li> <li>c) Disponibilidad de alimentos</li> <li>d) Tipo de población</li> <li>e) Planta física y personal</li> </ol> </li> <li><b>3. Tipos de menús</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>a) Por servicio</li> <li>b) Aspecto nutricional</li> <li>c) Períodos</li> <li>d) Por costos</li> </ol> </li> <li><b>4. Clasificación</b></li> </ol>
-------------------	---

	<ul style="list-style-type: none"> <li>a)Tiempo de comida</li> <li>b)Variación</li> <li>c)Posibilidad de selección</li> <li>d)Preparaciones</li> </ul> <p><b>5. Planeación</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a)Características de la población</li> <li>b)Factores que afectan la planificación</li> <li>c)Características y combinaciones de los alimentos</li> <li>d)Pasos para el diseño de menús</li> </ul> <p><b>6. Estandarización de menús</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a)Métodos</li> <li>b)Ventajas y desventajas</li> </ul> <p><b>7. Procesos operativos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a)Abastecimiento</li> <li>b)Recepción de alimentos</li> <li>c)Almacenamiento</li> </ul> <p><b>8. Supervisión, evaluación y control</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a)Revisión periódica de los menús</li> <li>b)Importancia de la evaluación y control</li> </ul>
<b>Estrategias de Enseñanza - Aprendizaje</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Presentación del temario</li> <li>Clases</li> <li>Exposición dirigida</li> <li>Asesoría</li> <li>Aprender a elaborar menús</li> <li>Resolver necesidades institucionales</li> <li>Diseñar menús</li> <li>Desarrollar ciclaciones de menús</li> </ul>
<b>Recursos y Materiales Empleados</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aula equipada (incluyendo reproducción de audio y video)</li> <li>Cañón</li> <li>Computadora</li> <li>Biblioteca</li> </ul>
<b>Procedimiento de Evaluación</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Evaluación sumativa</li> <li>Participación individual</li> <li>Trabajo en equipo</li> <li>Asistencia</li> <li>Elaboración de manual</li> </ul>
<b>Bibliografía</b>	<p>Dolly BD. ADMINISTRACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN: CALIDAD, NUTRICIÓN, PRODUCTIVIDAD Y BENEFICIOS. 2ª ed. Editorial Universidad de Antioquia: Colombia; 2007.</p>

	<p>Sydney Cline (2012).FEEDING THE MASSES: MEAL PLANNING FOR EVENTS, LARGE GROUPS, WARD PATIES, AND MORE. Edited by Whitney A. Lindsley and Michelle Stoll. China</p> <p>Lagos Sánchez, et.al. (2000). ADMINISTRACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTOS. MANUAL DE PRÁCTICAS. Editorial Universitaria. Centro Universitario de Ciencias de la Salud. Universidad de Guadalajara</p> <p>Pohlenz-Villarreal. MANUAL DE SELECCIÓN Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS. Facultad de Salud Pública y Nutrición. Universidad Autónoma de Nuevo León. Fondo Universitario</p> <p>Valera et.al. (2008). MANUAL DE SERVICIO DE RESTAURANTE-BAR. Editorial LIMUSA, Segunda Edición.</p>
--	--