



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:	Selección y preparación de alimentos
Créditos SATCA:		Semestre:	3ero
Horas/Semana Teoría	2	Clasificación:	Servicio de Alimentos
Horas/Semana Práctica	4	UDIPrerrequisitos:	Bromatología, Microbiología de los alimentos, Sanidad y legislación alimentaria.
Plan de Estudios	2017	Clave UDI:	
Ponderación teoría/práctica	40/60	Área	Ciencias de la Salud

Objetivo General de la UDI	Generar conocimientos y habilidades en la selección y preparación de alimentos, mediante la mejora de la higiene de alimentos, personal del área, valor nutricional, calidad y estandarización de recetas, así como tiempos de menú.
-----------------------------------	--

Contenidos	<ol style="list-style-type: none"> 1.- Bases de las técnicas culinarias <ol style="list-style-type: none"> 1.1 Higiene personal y sanitización 1.2 Terminología 1.3 Temporada de producción de alimentos 1.4 Utensilios y materiales adecuados para la preparación de alimentos 1.5 Pérdidas de nutrimentos por manipulación culinaria 1.6 Especies y condimentos 1.7 Sistemas de pesos y medidas 1.8 Raciones de alimentos 1.9 Cálculo del valor nutritivo de los alimentos 2.- Selección de alimentos <ol style="list-style-type: none"> 2.1 Control de materias primas 2.2 Características para la aceptación y rechazo 3.- Géneros de las técnicas culinarias
-------------------	---

	<p>3.1 Sin aplicación de calor</p> <p>3.1.1. Selección de alimentos</p> <p>3.1.2 Troceado o cortes</p> <p>3.1.3 Unión por diferentes métodos</p> <p>3.2. Con aplicación de calor</p> <p>3.2.1 Cocción en seco</p> <p>3.2.2 Cocción en líquido</p> <p>3.2.3 Cocción en grasa</p> <p>3.2.4Cocción mixta</p> <p>3.3 Cortes y partes de alimentos de origen animal</p> <p>3.4 Inclusión de alimentos funcionales en la dieta</p> <p>4.Estandarización de recetas y tiempos del menú</p> <p>4.1 Estandarización</p> <p>4.2 Tiempos de menú</p>
Estrategias de Enseñanza - Aprendizaje	<ul style="list-style-type: none"> • Trabajo en equipo • Investigación documental • Exposición • Construcción del conocimiento • Incidente crítico. • Mapas Conceptuales. • Glosario.
Recursos y Materiales Empleados	<ul style="list-style-type: none"> • Aula equipada con proyector y pintarrón. • Laboratorio de técnicas culinarias • Internet • Visita a establecimientos (mercados locales y supermercados, en donde se verificará los precios y calidad de los alimentos)
Procedimiento de Evaluación	<p>Desempeño individual 10%</p> <p>Desempeño en equipo 20%</p> <p>Evaluación del producto final por práctica 40%</p> <p>Examen final 30%</p>
Bibliografía	<p>1. Muñoz de Chávez Miriam.; (2014) <i>Composición de alimentos</i>. 3ra edición. México</p> <p>2. Pérez Lizaur Ana Berta, Marvan Laborde Leticia, Palacios González Berenice., (2014) <i>Sistema mexicano de alimentos equivalentes</i>. 4ta da edición, Fomento de Nutrición y salud, A.C.</p> <p>3</p>

	<p>3. Kirschmann John D. y NutriónSearch.; (2007) <i>Almanaque de Nutrición</i>, 6 ta edición. Editorial Mc Graw – Hill USA.</p> <p>4 4. Guilas Herrero Alfonso, Ledesma Solano José Ángel y Vargas Gutiérrez Diana.; (2008) <i>Alimentos comunes, medidas caseras y porciones</i>. 5ra edición, Editorial Mc Graw – Hill México.</p> <p>5. Bourges; Casanueva, E.; Rosado. ;(2005, 2011). <i>Recomendaciones de Ingestión de Nutrimientos para la Población Mexicana</i>. México. Edt. Panamericana, Tomo I y II.</p> <p>6. Lesur Luis (2010). <i>Diccionario de Vitaminas, Minerales y otras sustancias orgánicas y nutricias</i>. México. Edt. Trillas.</p> <p>7. GarciaAtlano;L. Rotti.; (2010). <i>Manual de arte Culinario</i>. Edt. Trillas. México.</p> <p>8. NOM-251-SSA1-2009, <i>Practicas de Higiene para el proceso de alimentos, bebidas y suplementos alimenticios</i>.</p>
--	--