UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE ZACATECAS

“Francisco García Salinas”
Área de Ciencias de la Salud
Unidad Académica de Enfermería

LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

PROGRAMA EDUCATIVO
LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

SEMESTRE
Cuarto

CICLO ESCOLAR
Enero - Junio

UNIDAD DIDÁCTICA INTEGRADORA

“PLANEACIÓN Y DISEÑO DE MENÚS”

Elaborado por:
Dra. en I. E. Aida Margarita Rodríguez Rodríguez

Fecha de elaboración: Diciembre 2017
Última Actualización: Junio 2018

PERFIL PROFESIONAL DEL LICENCIADO EN NUTRICIÓN AMMFEN.

"El Licenciado en Nutrición es un profesional capaz de brindar atención nutriológica a individuos sanos, en riesgo o enfermos, así como a grupos de los diferentes sectores de la sociedad; de administrar servicios y programas de alimentación y nutrición; de proponer, innovar y mejorar la calidad nutrimental y sanitaria de productos alimenticios. Capaz de integrar, generar y aplicar conocimientos, habilidades y actitudes que permiten su desempeño en los campos profesionales básicos: nutrición clínica, nutrición poblacional, servicios de alimentos, tecnología alimentaria y otros campos transversales como: investigación, educación, administración y consultoría aplicando métodos, técnicas y tecnologías propias de la nutriología y ciencias afines…" AMMFEN (2016)

PERFIL DE EGRESO DEL LICENCIADO EN NUTRICIÓN DE LA UAZ.

Los egresados de la Licenciatura en Nutrición contarán con una sólida formación integral, con conocimientos generales científicos, técnicos y humanistas, por lo que serán capaces de desempeñarse en distintos ámbitos, así como de combinar adecuadamente la teoría y la práctica en su campo profesional … (Libro de Fundamentación de la Licenciatura en Nutrición)

DATOS DE IDENTIFICACIÓN DE LA UDI

Nombre de la materia: Planeación y diseño de menús		**Perfil docente:**
Unidad Académica: Enfermería	**Programa Académico:** Licenciatura en Nutrición	**Clave:**
Área de conocimientos en el plan de estudios: Servicios de alimentación.		
Es factible para integrar asuntos de transversalidad: Si		
Ciclo semestral: Enero – Junio	**Orientación: Teórica____X___Práctica__X____**	
Carácter: Obligatoria __X___ Optativa _____		
Modalidad de trabajo: Presencial __X__ Semipresencial _____ Línea_____		
Valor en créditos:		**Página web de la materia:**

Horas teoría: 2 h/sm	**Horas Práctica:** 2 h/sm	

Profesores que imparten la UDI:

Prerrequisitos para cursar la UDI
Haber aprobado las UDI´s:
Selección y preparación de alimentos
Sanidad y legislación alimentaria
Evaluación del estado nutricio
Nutrición y dietética en etapas tempranas

Fundamentación y descripción de la UDI:

La necesidad de una alimentación adecuada es primordial para mantener o recuperar específicos salud. Desde un Servicio de Alimentos se puede controlar y educar a los comensales en cómo llevar una buena alimentación. El nutriólogo debe tener el conocimiento suficiente para diseñar y planear menús de acuerdo a las características específicas de cada población en base a la disponibilidad de alimentos.

Contribución al perfil de egreso y valores:
Proponer, innovar y mejorar la calidad nutrimental en el área de servicios de alimentación.

Objetivo terminal de la UDI: Diseñar mediante análisis de necesidades, la planeación y el presupuesto, los menús adecuados para un servicio de alimentos.

Distribución de contenidos de la UDI

<u>BLOQUE UNO</u>

Introducción.
Conceptos, reglas y políticas para la elaboración de menús de acuerdo al tipo de población, servicio con el que se cuenta y disponibilidad de alimentos.

1. Conceptos

a) Definición
b) Objetivos

2. Reglas y políticas para la elaboración de menús
a) Esquemas de menús
b) Disponibilidad de alimentos
c) Tipo de población
d) Planta física y personal

BLOQUE DOS

Se determinarán las bases para planear la elaboración de un menú, de acuerdo a las características de la población y del servicio de alimentos.

1. Tipos de menús
a) Por servicio
b) Aspecto nutricional
c) Períodos
d) Por costos

2. Clasificación
a) Tiempo de comida
b) Variación
c)Posibilidad de selección
d)Preparaciones

3. Planeación
a) Características de la población
b) Factores que afectan la planificación
c) Características y combinaciones de los alimentos
d) Pasos para el diseño de menús

BLOQUE TRE

Aprenderán a estandarizar menús y conocerán la importancia de la evaluación del servicio de alimentos.

1. Estandarización de menús
a) Métodos
b) Ventajas y desventajas

2. Supervisión, evaluación y control
a) Revisión periódica de los menús
b) Importancia de la evaluación y control

Estrategias de enseñanza:	Estrategias de aprendizaje:
BLOQUE 1	
• Investigación bibliográfica • Capacidad de Análisis • Trabajo en equipo • Resolución de necesidades	Presentación de programas y lineamientos Exposición dirigida Lluvia de ideas Asesoría Mapas conceptuales Elaboración y presentación de ppt
BLOQUE 2	
• Investigación bibliográfica • Capacidad de Análisis • Trabajo en equipo. • Diseñar menús • Desarrollo de exposiciones	Asesoría Preguntas guía Mapas conceptuales Elaboración y presentación de ppt
BLOQUE 3	
• Investigación bibliográfica • Capacidad de Análisis • Trabajo en equipo. • Discusión de procesos • Resolución de problemas	Asesoría Mapas conceptuales Elaboración y presentación de ppt

Recursos y materiales empleados:

- Aula equipada
- Cañón
- Computadora
- Biblioteca física y virtual
- Pintarrón
- Plumones de agua.

Criterios de evaluación Teórico : __40_____ %		
ELEMENTOS A EVALUAR	**%**	**DESCRIPCIÓN**

Asistencia		Se tomará en cuenta el Reglamento Académico Universitario: Artículo 109, 80% de asistencia para presentar examen ordinario, Artículo 113 y 114, 70% para extraordinario y Artículo 117 y 118, 60% para título de suficiencia.
Participación	**15%**	Es el compromiso que el estudiante asume durante el desarrollo de la UDI, de su estilo de trabajo y responsabilidad para cumplir con cada tarea de manera individual y en equipo.
Búsqueda de la Información	**10**	La investigación bibliográfica ayudará a reforzar el conocimiento e integrar el portafolio escolar.
Portafolio	**15%**	Comprende el conjunto de evidencias de los aprendizajes logrados a lo largo del programa, es el producto del trabajo realizado por cada estudiante tanto en experiencias individuales como en equipo.
Exámenes parciales	**60%**	Documentos escritos contestados por los estudiantes, sobre conocimientos adquiridos parcialmente para otorgar una calificación numérica. Se aplicarán 3 exámenes parciales en el transcurso del semestre.

Criterios de evaluación Práctica : _____60__ %		
ELEMENTOS A EVALUAR	**%**	**DESCRIPCIÓN**
Asistencia	**10%**	Se tomará en cuenta el Reglamento Académico Universitario: Artículo 109, 80% de asistencia para presentar examen ordinario, Artículo 113 y 114, 70% para extraordinario y Artículo 117 y 118, 60% para título de suficiencia.
Participación	**15%**	Es el compromiso que el estudiante asume durante el desarrollo de la UDI, de su estilo de trabajo y responsabilidad para cumplir con cada tarea de manera individual y en equipo.
Trabajo en equipo	**15%**	Responsabilidad y respeto por cumplir con el trabajo, elaborando y apoyando las responsabilidades de cada integrante del equipo
Trabajo final	**60%**	Elaboración de proyecto final, de acuerdo a los temas que se revisaron y aprendieron de la materia

Bibliografía
(5 años de vigencia, formato APA)

Bibliografía básica:

- Dolly, B. (2007). Administración de Servicios de Alimentación, Calidad, Nutrición, Productividad y

Beneficios. Colombia, 2ª ed. Edt. Universidad de Antioquia.

- Lagos Sánchez et.al. (2000) Administración de servicios de alimento. Manual de prácticas, México. Editorial Universitaria Centro Universitario de Ciencias de la Salud. Universidad de Guadalajara
- Pohlenz-Villarreal (1996) Manual de selección y preparación de alimentos, México. Facultad de Salud Pública y Nutrición. Universidad Autónoma de Nuevo León. Fondo Universitario.
- Valera et.al. (2008). Manual de servicio de restaurante-bar. Editorial LIMUSA, Segunda Edición.

Bibliografía complementaria:

- 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