UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA
CENTRO UNIVERSITARIO DE LOS VALLES
PROGRAMA DE DESARROLLO CURRICULAR
DEPARTAMENTO DE CIENCIAS DE LA SALUD

PROGRAMAS DE UNIDADES DE APRENDIZAJE POR COMPETENCIAS

1. IDENTIFICACIÓN DEL CURSO

DEPARTAMENTO / Academia

Ciencias de la Salud/Ciencias de la Nutrición

NOMBRE DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE:

Cálculo Dietético y Planeación de Menús

DATOS DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE:

Clave de la Materia	Horas de Teoría	Horas de Práctica	Total de Horas	Valor en Créditos
I8836	17	51	68	5

Tipo de Curso (Subrayar o marcar)	Nivel en el que se ubica	Programa Educativo	Prerrequisitos de la Unidad de Aprendizaje
C = curso **CL = curso laboratorio** L = laboratorio P = práctica T = taller CT = curso - taller N = clínica M = módulo S = seminario	Licenciatura	Licenciatura en Nutrición	Historia y epistemología de la nutriología

ÁREA DE FORMACION (Subrayar o marcar)	PERFIL DOCENTE (Subrayar o marcar)
Básica Particular Obligatoria	Profesional con experiencia en el cálculo y planeación de menús, preferentemente licenciado en nutrición con posgrado en áreas afines concluido o en proceso. En constante actualización disciplinar, capaz de formar recursos humanos en nutrición competentes para calcular y planear menús considerando todas las variables y aplicando los estándares de calidad nacionales, así como la normatividad vigente.
ELABORADO POR:	MODIFICADO POR:
Mtra. Almeirim Isabel Acosta Bahena Mtra. Erika Mejía Marín	Lic. Eréndira Dávila Cázares.

Mtra. Laura Gisela Moreno Mejía Mtra. Luz Elena Moreno Gaspar Mtra. Miriam Aracely Mercado Zepeda	
FECHA DE ELABORACIÓN Y / O MODIFICACION:	
Fecha de Elaboración: 8 de diciembre 2014	Fecha de Modificación: 10/01/2017

2. PRESENTACIÓN DEL CURSO

El curso sienta las bases para la estructuración metodológica del cálculo dietético y planeación de menús, permitiendo al nutriólogo organizar y estimar tiempos de preparación, que le permiten incluso mejorar procesos y costos, así mismo le permite elaborar menús saludables para individuos y colectividades.
Cálculo dietético y planeación de menús es una unidad de aprendizaje fundamental en la formación del Licenciado en Nutrición, ya que impacta distintos campos disciplinares, en cuanto a elaboración de dietas normales y modificadas, siendo prerrequisito de:
Selección y preparación de alimentos: Elabora menús saludables considerando el proceso productivo de alimentos con fundamentos culinarios y gastronómicos, de forma eficiente y eficaz de acuerdo a la cultura e identidad de los individuos y las poblaciones, con un enfoque humanístico y ético.
Proceso alimentario nutricio en el ciclo de la vida: Conoce y analiza el proceso alimentario nutricio y la aplica en las diferentes etapas del ciclo de la vida del individuo sano, con una actitud humanística y de servicio, que incluya al equipo multi, trans e interdisciplinario de la salud, buscando calidad y ética profesional.
Dietética: Desarrolla menús y cálculos dietéticos modificando composición, gramaje y textura de los alimentos, según las necesidades individuales y colectivas, considerando aspectos éticos y humanísticos.
Prerrequisito Historia y epistemología de la nutriología Analiza el desarrollo histórico de las epistemologías del campo disciplinar de la nutrición enfocándolo en la profesión del nutriólogo.

3. UNIDAD DE COMPETENCIA A LOGRAR

Domina el cálculo dietético para el diseño de menús de acuerdo a la dieta correcta y a un presupuesto en beneficio de individuos y colectividades.

4. COMPETENCIAS DEL PERFIL DE EGRESO A LAS QUE APOYA ESTA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Comprende y utiliza tecnologías de la información y comunicación (oral y escrita) apropiadas en todas las áreas de desempeño profesional, con ética, responsabilidad y visión humanística en el contexto profesional y social.
Integra los conocimientos adquiridos para la administración de servicios de alimentos en instituciones públicas y privadas, considerando las características de los comensales, los recursos materiales, financieros y humanos y aplicando los estándares de calidad nacionales, así como la normatividad vigente.

5. SABERES PRACTICOS, TEORICOS Y FORMATIVOS QUE DOMINARÁ EL ESTUDIANTE

SABERES PRÁCTICOS	Utiliza la Ficha Técnica de Preparación de Platillos (formato de mise en place) para servicios de alimentos. Aplica los diferentes sistemas de equivalentes, tablas de alimentos y establece el costo por ración. Diseña menús considerando los factores de rendimiento/conversión, el presupuesto y la distribución de macronutrimentos y micronutrimentos.
SABERES TEORICOS	Identifica los factores determinantes para la estructuración y planeación de un menú. Comprende la importancia del cálculo fraccionado de menús. Analiza los diferentes sistemas y tablas de alimentos. Comprende el uso de los factores de conversión (pesos neto/bruto, gramos/ kilogramos, litros/mililitros/onzas, piezas/manojos) y factores de rendimiento en el diseño de menús.
SABERES FORMATIVOS	Actúa con creatividad en la propuesta de menús. Contrasta con juicio critico las distintas propuestas de los equipos de trabajo. Prioriza la selección de información en fuentes bibliográficas confiables.

6. CONTENIDO TEORICO PRÁCTICO

Unidad 1. Pesos, medidas y factores de conversión
1.1. Peso bruto, peso neto, merma
1.2. Medidas caseras y su equivalencia en peso o volumen
1.3. Conversiones de temperaturas, volumen y peso.
1.4. Factor de corrección y Factor de rendimiento.

Unidad 2. Receta estandarizada.
2.1.Receta estandarizada básica y complementaria

2.2. Estructura de una receta estandarizada
2.3. Formato: Ficha Técnica de Preparación de Platillos Formato (mise en place) el cual especifica: clasificación del platillo, número de personas, nombre de la preparación, breve descripción del plato, imagen, ingredientes, peso bruto, peso neto, medida casera, mise en place, operaciones preliminares, operaciones fundamentales y definitivas, recomendación para el montaje, puntos críticos – sanitario – nutricionales tanto en el flujo de producción como en el servicio, alteraciones físico – químicas durante el procesamiento, porcionamiento en sólido, líquido y porción de consumo y análisis cuali – cuantitativo.

Unidad 3. Diseño y estructuración de menú
3.1. Dieta correcta. NOM-043-SSA2-2012 Servicios básicos de salud, promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación.
3.2. Factores determinantes en diseño del menú
3.3. Componentes de un menú, entrada, plato fuerte, guarnición, etc.
3.4. Principios gastronómicos de un menú.

Unidad 4. Cálculo nutrimental
4.1. Tablas de alimentos nacionales e internacionales (Sistema Mexicano de Alimentos
4.2. Equivalentes, Tablas de composición de los alimentos, etc.)
4.3. Cálculo nutrimental de platillos
4.5. Cálculo nutrimental de menús, basados en dieta correcta.

Unidad 5. Costeo
5.1. Elementos de los costos
5.2. Costeo de la receta
5.3. Determinación del margen de beneficio
5.4. Manejo de presupuesto

7. ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE

Durante el curso el alumno y el profesor logran las competencias utilizando la búsqueda y revisión de literatura científica, elabora reporte de lectura y otras actividades que le permitan comprender los aspectos teóricos y posteriormente llevarlos a la aplicación práctica (en espacios reales), teniendo como guía el manual de prácticas y la plataforma virtual (MOODLE).

Se anexa el apartado de planeación e instrumentación didáctica, en el que se detallan las estrategias y las actividades de enseñanza y aprendizaje (técnicas, actividades no presenciales, estudio autodirigido, entre otras), así como recursos y materiales didácticos, laboratorio, uso de TICS u otros contextos de desempeños.

8. CALIFICACIÓN DEL DESEMPEÑO POR EVIDENCIAS REALIZADAS

EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE CALIFICACIÓN	CONTEXTO DE APRENDIZAJE
-Álbum fotográfico de porciones de alimentos según el Sistema de Equivales Mexicano, determinando factores de rendimiento o corrección.	El alimento deberá ser presentado en: medida casera, peso neto, peso bruto con la conversión en kg/g/mg; ml/onza/l e indicar el factor de corrección y rendimiento cuando sea necesario.	Laboratorio
Presentación de un día de menú conformado por: Desayuno y cena deberá de contener: plato fuerte, guarnición, acompañamiento y bebida. Colaciones: refrigerios no industrializados. Comida: entrada, plato fuerte, dos guarniciones, acompañamiento, postre y bebida con fraccionamiento de macronutrimentos.	Que cumpla con principios gastronómicos.	Laboratorio/ Aula
Presentación de ficha técnica de cada una de las preparaciones del menú presentado.	Ficha técnica con los siguientes datos: clasificación del platillo, número de personas, nombre de la preparación, breve descripción del plato, imagen, ingredientes, peso bruto, peso neto, medida casera, mise en place, operaciones preliminares, operaciones fundamentales y definitivas, recomendación para el montaje.	Presentación en aula
Presentación del contenido nutrimental del menú.	Fraccionamiento de macronutrimentos y los micronutrimentos: hierro,	Presentación en aula

	calcio, sodio, vitamina C, vitamina A, ácido fólico, colesterol y fibra. Inocua (considerando el tipo de grasas) utilizando las herramientas adecuadas: Tablas de la Composición de los Alimentos Mexicanos y Sistema de Equivalentes Mexicanos.	
Presentar el costo del menú.	Considerar factores de corrección o rendimiento y apegarse a un presupuesto.	Aula
Recetario estandarizado (a una persona) de siete días que incluye desayuno, colación matutina comida, colación vespertina y cena.	Basado en la dieta correcta de la NOM-043-SSA2-2012 Servicios básicos de salud, promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación. Para uso personal y poblacional.	Laboratorio /aula
Manual de prácticas.	Cumplir con la totalidad de actividades presentadas en el manual.	Laboratorio/ Aula

9. CALIFICACION/ PUNTAJE/ PORCENTAJE DE CALIFICACION POR EVIDENCIA REALIZADA

Álbum fotográfico de porciones de alimentos .....10% Presentación de principios gastronómicos (menú 1 día).....10% Ficha técnica de preparación de alimentos.....10% Presentación del contenido nutrimental del menú.....10% Costeo del menú.....10% Recetario estandarizado.....30% Manual de actividades .....10% Examen 10%

10. ACREDITACIÓN

La acreditación del curso se logra cuando el puntaje final es superior a 60 y cumple con el 80% de asistencia. Adicionalmente se considerará indispensable asistir a las prácticas programadas y demostrar respeto y responsabilidad ética en la adquisición y procesamiento de información.

11. BIBLIOGRAFIA

11.1.- BIBLIOGRAFÍA BÁSICA O INDISPENSABLE

* Martínez de Flores Escobar, Graciela. Menús de calidad para instituciones: selección de platillos para comedores de ejecutivos, México: Limusa, 1998 (TX82OM37)
* Taylor Eunice, Taylor Jerry. Fundamentos de la teoría y práctica del Catering. Editorial Acribia, 2001 (TX943T3918)
* Sondra I. Dahmer, Kurt W. Kahl, tr. Pedro Ducar Maluenda. Restaurantes, servicio básico. 1ª ed. Zaragoza: Acribila, 2003 (TX925D3418)
*Javier Martínez Monzó. Nutrición y Dietética. Primera edición, 2003. Editorial Síntesis.

11.2.- BILIOGRAFIA COMPLEMENTARIA O ADICIONAL

Miriam Muñoz. Tablas de uso práctico de los alimentos de mayor consumo. **Tercera edición**, 2013, McGrawHill
* MCS Ana Bertha Pérez Lizaur NC, Dra. Berenice Palacios González, MC Ana Laura Castro Becerra, LN Isabel Flores Galicia. Sistema Mexicano de Alimentos Equivalentes, **cuarta edición,** 2014 Editorial Fomento de Nutrición y Salud A.C.
* Claudia Ascencio Peralta. Elementos fundamentales en el cálculo de dietas, primera edición, 2011. Editorial Manual Moderno.

ATENTAMENTE

"Piensa y Trabaja"

Ameca, Jalisco a 17 de Julio
del 2017

Profesor

Lic. Eréndira Dávila Cázares

Presidente de Academia de Ciencias de la Nutrición

Mtra. Laura Vanesa Solano Santos

Jefe de Departamento de Ciencias de la Salud

Dr. José Guadalupe Macías Barragán