UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de la Costa Sur

PROGRAMA DE ASIGNATURA DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

Perfil Profesiográfico

E*s un profesionista capaz de evaluar el estado nutricional de la población a nivel colectivo e individual, administrar programas de alimentación, nutrición y educación, realizar investigación en estas áreas, e integrarse a equipos multidisciplinarios para incidir significativamente en la situación alimentaría nutricia, mediante acciones de prevención, promoción y atención.*

1.- IDENTIFICACIÓN DEL CURSO.

Centro Universitario de la Costa Sur

2.- DEPARTAMENTO.

Ciencias de la salud y ecología humana

3.-ACADEMIA

Nutrición

4. NOMBRE DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE / MATERIA.

Selección y preparación de alimentos

4.1- ÁREA DE FORMACIÓN:

Básico particular obligatoria

CLAVE	TIPO	HRS. TEORÍA	HRS. PRACTICA	HRS. TOTALES	CRED.	PRERREQUISITO
I8840	CT	17	51	68	5	Cálculo Dietético y Planeación de Menús

5.- ELABORADO POR:

Cristina Jiménez Camberos
Agosto 2015

6.- FECHA DE ÚLTIMA ACTUALIZACIÓN.

Junio 2018

7.- NOMBRE DEL PROFESOR:

Mtra. Cristina Jiménez Camberos

8.- FORMACIÓN ACADEMICA

Licenciatura: Nutrición
Técnico en Gastronomía
Maestría: Gerencias de Programas en Inocuidad de Alimentos

9.- EXPERIENCIA PROFESIONAL

- H.G.Z. 20 del Instituto Mexicano del Seguro Social
- Clínica Guadalupana
- H. Ayuntamiento Municipal de El Grullo, Jalisco
- DIF Municipal de El Grullo, Jalisco
- Encargada del Laboratorio de Alimentos y Bebidas de CUCSUR.
- Encargada de protocolo y logística, Coordinación de Extensión, CUCSUR.

- Profesor e investigador Docente asociado “A”.

10.- PERFIL DOCENTE

Licenciado en Nutrición con especialidad en manejo higiénico de alimentos, habilidades administrativas y experiencia en el manejo de Servicios de Alimentos. En constante actualización disciplinar, capaz de formar recursos humanos en nutrición competentes para la selección de alimentos y diseño de menús considerando todas las variables y aplicando técnicas culinarias con estándares de calidad nacional, así como la normatividad vigente

11.- PRESENTACION Y FUNDAMENTACION

La selección de alimentos es básica en el proceso alimentario y en el contexto de salud –enfermedad ya que el nutriólogo puede desarrollar la habilidad de elegir los alimentos, tomando en cuenta sus características de contenido nutrimental, calidad, higiene y costo, óptimas para un mejor aprovechamiento, reflejándose en la salud de los individuos.

La selección y preparación de alimentos son imprescindibles para el nutriólogo en cualquiera de las áreas de la nutrición ya que permite asegurar la menor pérdida de nutrimentos y por consiguiente el mejor aprovechamiento de los alimentos; así como aplicar las técnicas culinarias para adecuar consistencias y tipos de combinaciones de alimentos según el tipo de comensal, sin que por ello se tenga que sacrificar sabor o gusto por el platillo en cuestión.

12.- UNIDAD DE COMPETENCIA

Aprende a seleccionar alimentos de calidad para la compra, almacenamiento y costeo, así como la preparación de alimentos conservando el contenido nutrimental a la hora de su preparación y teniendo una merma mínima.

13.- COMPETENCIA(S) DEL PERFIL DE EGRESO

Profesionales
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; selecciona y conserva materia prima para la industria y preparación de alimentos.
Socioculturales
Se compromete con el ejercicio de su profesión, considerando aspectos éticos-normativos aplicables en la atención de la salud, respetando la diversidad de los individuos, con apego a los derechos humanos, respondiendo con calidad a las demandas laborales, profesionales y sociales;
Técnico-Instrumentales
Comprende y utiliza tecnologías de la información y comunicación (oral y escrita) apropiadas en todas las áreas de su desempeño, con ética, responsabilidad y visión humanística, en el contexto profesional y social;

14.-ATRIBUTOS O SABERES.

SABERES	DESCRIPCIÓN
TEORICO	• Utilizar el sistema mexicano de alimentos equivalentes. • Conocer la NOM 251 • Conocer los criterios de selección y rechazo de los alimentos. • Conoce el Sistema de pesas y medidas. • Aprende a convertir de temperaturas. • Comprender la función de los distintos instrumentos y aparatos de uso en las técnicas culinarias básicas, así como su influencia en los tiempos de operación
PRACTICO	• Manejo de grupos de alimentos (Sistema Mexicano Alimentos Equivalentes) • Cálculo del contenido nutrimental del menú. (macronutrimentos) • Manejo de los criterios de selección y rechazo de los alimentos según la Norma • Selecciona alimentos • Maneja las diferentes técnicas culinarias • Manejar pesos y medidas, conversión de temperaturas • Utilizar diferentes utensilios y equipos de cocina • Realizar procesos culinarios.
FORMATIVO	• Intervención en el proceso operativo fomentando la honestidad, responsabilidad y ética. • Fomentar la creatividad y trabajo en equipo.

15.- CONTENIDO TEORICO - PRÁCTICO

1.Valor nutritivo de los alimentos
1.1 Dieta correcta
1.2 Grupos de alimentos (Sistema Mexicano de Alimentos Equivalentes)

2. Medidas y conversiones de temperatura
Conservación del valor nutricio de los alimentos
Sistemas de cocción
Equipo de cocina

3. Manejo higiénico de los alimentos
3.1 Requisitos del manejador de alimentos
3.2 Revisión de la NOM 251

4. Cereales y Leguminosas
4.1 Definición
4.2Clasificación
4.3 Transporte
4.4Conservación
4.5 Contenido nutrimental (macronutrimentos)
4.6 Criterios de selección y rechazo
4.7 Técnicas culinarias apropiadas (horneado)

5. Carnes, huevo, pescados y mariscos
5.1 Definición
5.2Clasificación
5.3 Transporte
5.4Sacrificio
5.5Conservación
5.6 Tipos de cortes
5.7 Contenido nutrimental (macronutrimentos)
5.8 Criterios de selección y rechazo
5.9 Técnicas culinarias apropiadas (asado, emulsionado)

6. Fruta y verduras
6.1 Definición
6.2 Clasificación
6.3 Recolección
6.4 Transporte
6.5 Almacenamiento
6.6 Contenido nutrimental
6.7 Criterios de selección y rechazo
6.8 Técnicas culinarias apropiadas (escalfado, horneado, asado, gratinado y frito)

7. Aceites y grasas
7.1 Definición
7.2 Clasificación
7.3 almacenamiento
7.4 Contenido nutrimental
7.5 Técnicas culinarias apropiadas (emulsión, aceite y mantequilla aromática)

8. Edulcorantes
8.1 Definición
8.2 Clasificación
8.3 almacenamiento
8.4 Contenido nutrimental
8.5 Técnicas culinarias apropiadas

16.- TAREAS O ACCIONES

Realización de prácticas en el laboratorio de alimentos
Exposición y trabajo en equipo.
Elaboración de cuestionarios.

17.- CAMPO DE APLICACIÓN PROFESIONAL DE LOS CONOCIMIENTOS

Nutrición en la Administración de Servicios de Alimentos
Comedores industriales
Comedores escolares
Industria alimentaria

18.- ACREDITACIÓN

El resultado de las evaluaciones será expresado en escala de 0 a 100, en números enteros, considerando como mínima aprobatoria la calificación de 60.

Para que el alumno tenga derecho al registro del resultado de la evaluación en el periodo ordinario, deberá estar inscrito en el plan de estudios y curso correspondiente, y tener un mínimo de asistencia del 80% a clases y actividades.
El máximo de faltas de asistencia que se pueden justificar a un alumno (por enfermedad; por el cumplimiento de una comisión conferida por autoridad universitaria o por causa de fuerza mayor justificada) no excederá del 20% del total de horas establecidas en el programa.
Para que el alumno tenga derecho al registro de la calificación en el periodo extraordinario, debe estar inscrito en el plan de estudios y curso correspondiente; haber pagado el arancel y presentar el comprobante correspondiente y tener un mínimo de asistencia del 65% a clases y actividades.

19.- EVALUACIÓN DE APRENDIZAJE

EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE DESEMPEÑO	CONTEXTO DE APLICACIÓN
❋ Investigaciones sobre los diversos temas, cuestionarios por cada tema.	❋ Información contenida completa y clara. Recetas preparadas en clase. Entrega en tiempo y forma con honestidad.	❋ Nutrición en la Administración de servicios de Alimentos.
❋ Prácticas de Laboratorio sobre las distintas técnicas culinarias.	❋ Presentarse a la realización de las prácticas de laboratorio de manera puntual y con su uniforme completo. Trabajar en equipo y realizar todos los procesos culinarios.	Laboratorio de Alimentos y bebidas
❋ Exposición de temas asignados, elaboración de diapositivas para su exposición y entrega de resumen impreso.	❋ Deberán presentar el tema asignado por equipo mediante una presentación, explicando, no leyendo, misma que deberá ser clara, con poco texto y apoyarse de videos e imágenes.	Aula
Exámenes parciales		Aula

20.- PRÁCTICAS, VIAJES DE ESTUDIO Y SALIDAS DE CAMPO PROGRAMADAS

PRACTICA	TIPO	FECHA
Tecnicas de corte	Laboratorio	Semana 2
Escalfado y horneado	Laboratorio	Semana 3
Fritura, gratinado	Laboratorio	Semana 4
Aceites y grasa	Laboratorio	Semana 5
Huevos y salsas emulsionadas	Laboratorio	Semana 6
Cereales	Laboratorio	Semana 7
Carnes rojas	Laboratorio	Semana 8
Pescados y marisco	Laboratorio	Semana 9

21.- CALIFICACIÓN

CRITERIO	PORCENTAJE
Acciones Prácticas (asistencia y manual completo)	50%
Exámenes	15 %
Cuestionarios	10 %
Exposición	25 %
TOTAL	100%

22.- BIBLIOGRAFÍA BÁSICA.

No.	ISBN	TITULO COMPLETO	AUTOR	LUGAR Y AÑO DE EDICION	EDITORIAL	CLASIFICACIÓN
1	84-200-0823-0	Química Culinaria	A. Coenders	España, 2004	Ed. Acribia	641.2
2	978-968-18-6308-1	El manejo higiénico de los alimentos, guía para la obtención del distintivo H	Bravo Martínez		Ed. Limusa	664 BRA
3	978-970-94523-1-0	Sistema Mexicano de Alimentos Equivalentes.	Pérez Lizaur Ana	México, 2008	Fomento de nutrición y salud.	641.33

22.- BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA.

No.	ISBN	TITULO COMPLETO	AUTOR	LUGAR Y AÑO DE EDICION	EDITORIAL	CLASIFICACIÓN
1	968-24-6776-4	Preparación Higiénica de los alimentos	Carlos Ruíz de Lope y Antón	México	Ed. Trillas	664.06
2	84-200-0894-X	Directrices para profesionales de hostelería, restauración y catering	Nicholas Johns	1995	Editorial: ACRIBIA, S.A.	Clasificación: 664.07 JHO
3	8498910137	Manipulación de alimentos en los huevos y derivados	Cevallos Atienza	2009	Alcalá	---
4	9788498910094	Manipulación de alimentos en el sector de alto riesgo	Cevallos Atienza	2009	Alcalá	---

23. LIBROS, ARTÍCULOS O REFERENCIAS EN OTRO IDIOMA

No.	ISBN	TITULO COMPLETO	AUTOR	LUGAR Y AÑO DE EDICION	EDITORIAL
1		Artículo: Quality Control, a model	William C. Hurst	Georgia, Marzo 2010	Cellege of Agricultural and

		program for the food industry			environmental sicences and family
		Journal of foodservice management and education	Editors Kevin L. Roberts and Kevin L. Sauer	Volume 5, issu 1 2011	---

24. PAGINAS WEB DE CONSULTA

No.	PÁGINA / DIRECCIÓN	TEMA

Vo. Bo. _____
Mtra. Alba Rossana Hernandez García
Presidente de Academia

Vo. Bo. _____
Mtro. Esther Alejandra Salazar
Secretario de Academia

Vo. Bo. _____
Dr. Carlos Palomera García
Jefe del Departamento
De Ciencias de la Salud y Ecología Humana

_____
Firma de recibido el programa (Representante de grupo), fecha