



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE SINALOA  
 FACULTAD DE CIENCIAS DE LA NUTRICIÓN Y GASTRONOMÍA  
 LICENCIATURA EN NUTRICIÓN  
 PROGRAMA DE ESTUDIOS



<b>1. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>UNIDAD DE APRENDIZAJE</b>	<b>Dieta para colectividades</b>		
<b>Clave:</b>	2641		
<b>Ubicación</b>	Sexto semestre		
<b>Horas y créditos:</b>	<b>Teóricas:</b> 64	<b>Prácticas:</b> 32	<b>Estudio Independiente:</b> 32
	<b>Total de horas:</b> 128		<b>Créditos:</b> 8
<b>Competencia (s) del perfil de egreso a las que aporta:</b>	Implementa tratamientos nutricionales efectivos en todas las etapas de la vida y en procesos patológicos con ética y responsabilidad social		
<b>Componentes de la competencia que se desarrollan en la Unidad de Aprendizaje:</b>	Propone estrategias éticas para el mejoramiento de la nutrición y alimentación de individuos o grupos poblacionales.		
<b>Unidades de aprendizaje relacionadas:</b>	Nutrición básica, nutrición en el ciclo de vida, cálculo normal, cálculo dietético I y II, dietoterapia I y II, marco legislativo del nutriólogo, técnicas culinarias, inocuidad alimentaria, educación nutricional, fundamentos básicos de servicios de alimentación.		
<b>Responsables de elaborar el programa:</b>	LN Irma Korina Amarillas González LN Elsa Josefina Ruíz Martínez	<b>Fecha:</b>	
<b>Responsables de actualizar el programa:</b>		<b>Fecha:</b>	
<b>2. PROPÓSITO</b>			
Aplica las bases de la administración como elementos importantes para la implementación de un servicio de alimentación para buscar la certificación.			
<b>3. SABERES</b>			
<b>Teóricos:</b>	Conoce los fundamentos de los servicios de alimentación.		
<b>Prácticos:</b>	Identifica los diferentes equipamientos para los diferentes servicios de alimentación (comedor, hospital). -Calcula y costea los menús para servicios de alimentación.		
<b>Actitudinales:</b>	Procede con base en los valores y principios en referencia al respecto del personal asignado a los servicios de alimentación.		
<b>4. CONTENIDOS</b>			
1. Introducción <ul style="list-style-type: none"> <li>1.1. Generalidades de las Dietas para colectividades</li> <li>1.2. Revisión de catálogos</li> <li>1.3. Generalidades de un formulario dietético               <ul style="list-style-type: none"> <li>1.3.1. Cálculo de raciones</li> <li>1.3.2. Menú sintético</li> <li>1.3.3. Menú desarrollado</li> <li>1.3.4. Diseño del platillo</li> <li>1.3.5. Costos</li> </ul> </li> </ul> 2. Dietas normales para colectividades			

- 2.1. Elaboración de formularios dietéticos
  - 2.1.1. Alimentación para preescolar
  - 2.1.2. Alimentación para escolar
  - 2.1.3. Alimentación para mujer embarazada
  - 2.1.4. Alimentación para adulto
  - 2.1.5. Alimentación para adulto mayor
  - 2.1.6. Alimentación para deportista
- 3. Dietas terapéuticas para colectividades
  - 3.1. Elaboración de formularios dietéticos
    - 3.1.1. Alimentación para personas con diabetes
    - 3.1.2. Alimentación para personas con cáncer
    - 3.1.3. Alimentación para personas con hipertensión
    - 3.1.4. Alimentación para personas con nefropatías
- 4. Dietas para situaciones especiales en colectividades
  - 4.1. Alimentación para personas con alergias alimentarias
  - 4.2. Alimentación para personas vegetarianas
  - 4.3. Alimentación para personas con intolerancia a la lactosa
  - 4.4. Alimentación para personas con intolerancia al gluten o enfermedad celíaca

## 5. ACTIVIDADES PARA DESARROLLAR LAS COMPETENCIAS

### **Actividades sugeridas para el docente:**

- Exposición del tema.*
- Retroalimentación sobre el tema.*
- Asesoramiento en la práctica.*
- Asesoramiento en la aplicación de instrumentos.*
- Exposición de la utilización del software.*
- Asesoramiento en la utilización del software.*
- Asesoramiento en la utilización de los instrumentos para el diagnóstico.*
- Organizar y coordinar el trabajo de los equipos dentro del proceso de aprendizaje, de los aspectos teóricos-prácticos.*
- Propiciar ambientes de aprendizaje acorde a las necesidades de los alumnos y los objetivos de aprendizaje*
- Solicitar trabajos y tareas escritas y retroalimentarlos.*
- Solicitar a los alumnos exponer ante el grupo promoviendo el análisis, la apropiación y la transmisión clara del material, evitando la repetición mecánica del mismo.*
- Exposición gráfica- oral frente a grupo.*
- Asesoría y acompañamiento en el proceso de aprendizaje.*

### **Actividades sugeridas para el estudiante:**

- Lectura previa del tema.*
- Ejercicios sobre la ética profesional.*
- Aplicación de los instrumentos.*
- Aplicación del software.*
- Aplicación de los instrumentos para el diagnóstico.*
- Participación activa y dinámica en todas y cada una de las actividades implementadas por el docente.*
- Participar de manera proactiva en la retroalimentación de tareas y trabajos encomendados previamente por el docente.*
- Realizar exposiciones frente al grupo de manera analítico-crítico, demostrando una apropiación adecuada de los contenidos temáticos, evitando la repetición mecánica a través de la lectura.*
- Llevar a cabo búsqueda de información desde diferentes marcos de referencia.*

Realizar los trabajos en equipo y colaborativos conforme a las instrucciones dadas por el docente.  
Asistir a clases en horarios acordados por la unidad académica.  
Entregar las evidencias de forma puntual.

#### 6. EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

- 6.1. Evidencias	- Indicadores de calidad generales
Manual de organización y procedimientos	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Calidad en la redacción.</li> <li>- Puntualidad de entrega.</li> <li>- Calidad en el contenido</li> </ul>

#### 6.3. Calificación y acreditación:

Asistencia: 15 %  
Tareas: 15 %  
Participación: 30 %  
Exámenes: 40 %

#### 7. FUENTES DE INFORMACIÓN

##### Bibliografía básica:

Autor (es)	Título	Editorial	Año	URL o Biblioteca donde esté disponible
Ana Berta Perez-Lizaur.	DIETAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS. ISBN: 9786071511973	McGRAW-HILL	2014	<b>FCNYG</b>
Malagon L.G., Galan M. Ponton L	Administración Hospitalaria. 2° edición	Médica Panamericana	2000	
Guerrero Ramo	Administración de Alimentos a colectividades y servicio de salud	Mc Graw Hill	2001	

##### Bibliografía complementaria:

Autor (es)	Título	Editorial	Año	URL o Biblioteca donde esté disponible
Julia Reay	Administración del Servicio de Alimentos	Trillas	2010	

#### 8. PERFIL DEL PROFESOR:

Licenciatura en Nutrición con experiencia mínima de 2 años laborales en servicios de alimentación.