



**UNIVERSIDAD JUAREZ DEL ESTADO DE DURANGO**  
**FACULTAD DE MEDICINA Y NUTRICIÓN**  
**CAMPUS DURANGO**  
**Programa de Unidades de Aprendizaje con un Enfoque en**

I. Datos Generales de la Unidad de Aprendizaje

1. Nombre de la Unidad de Aprendizaje	2. Clave
Diseños de planes de alimentación	

3. Unidad Académica
Facultad de Medicina y Nutrición.

4. Programa Académico	5.- Nivel
Licenciatura en Nutrición	Superior

6. Área de formación
Terminal

7.-Academia
Nutrición clínica

8. Modalidad					
Obligatorias		Curso		Presencial	X
Optativas	X	Curso-taller	X	No presencial	
		Taller		Mixta	
		Seminario			
		Laboratorio			
		Práctica de campo			
		Práctica profesional			
		Estancia académica			

9. Prerrequisitos
Administración, Alimentación institucional, Dietología I, Dietología II, prácticas de un servicio de alimentación



UNIVERSIDAD JUAREZ DEL ESTADO DE DURANGO  
FACULTAD DE MEDICINA Y NUTRICIÓN  
CAMPUS DURANGO

Programa de Unidades de Aprendizaje con un Enfoque en

10. Horas teóricas	Horas Prácticas	Horas de estudio independiente	Total de horas	Valor en créditos
3	0		3	3

11. Nombre de los académicos que participaron en la elaboración y/o modificación
L.N. Minerva Arreola Gamboa M.C.S. Yesica Berenice Hernández Cosain

12. Fecha de Elaboración	Fecha de Modificación	Fecha de Aprobación
30 de junio del 2016		

II. DATOS ESPECÍFICOS DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

13. Presentación
En la Unidad de Aprendizaje de diseño de planes de alimentación, a través de un curso taller donde el alumno realizará un análisis y elaboración de planeación de menús en diferentes servicios de alimentación y los lineamientos respetados en la organización de eventos especiales; mismo que darán al estudiante las bases necesarias para iniciar y dirigir sus conocimientos en el área de la alimentación en servicios de alimentación Alimentación.

14. Competencias profesionales integrales a desarrollar en el estudiante
<b>Generales</b> Capacidad de aprender y actualizarse permanentemente. Capacidad de trabajo en equipo Valoración y respeto por la diversidad y multiculturalidad Compromiso ético Capacidad de tomar decisiones Habilidad y destreza para el cálculo dietético de dietas alternativas Capacidad para aplicar el conocimiento en la práctica Capacidad creativa Capacidad de autoevaluación
<b>Específicas</b> Elaborar planes alimentarios de acuerdo a las diferentes dietas alternativas según la cultura, adecuar y mejorar las dietas comerciales, analizar los suplementos alimenticios, además de aplicar dietas alternativas integrales con fundamento científico, para el apoyo del tratamiento o prevención de padecimientos.

15. Articulación de ejes



UNIVERSIDAD JUAREZ DEL ESTADO DE DURANGO

FACULTAD DE MEDICINA Y NUTRICIÓN

CAMPUS DURANGO

Programa de Unidades de Aprendizaje con un Enfoque en

#### 16. Contenido

##### Unidad 1

- Conceptos básicos
- Planeación de menús
- Tipos de servicios de alimentación

##### Unidad 2

- Estandarización de recetas (cálculos, solicitud y despacho)
- Terminología internacional
- Reducción de menús
- Presentación de platillos

##### Unidad 3

- Etiqueta de la mesa
- Servicio de bebidas
- Evaluación sensorial de alimentos
- Organización de eventos especiales
- Publicidad en Alimentos

#### 17. Estrategias Educativas

Aprendizaje basado en problemas: el estudiante por medio de casos clínicos demostrara sus conocimientos, habilidades, destrezas y responsabilidad en la aplicación de dietas alternativas y uso de suplementos

Aprendizaje colaborativo: análisis y discusión de las diferentes dietas alternativas y de los suplementos

#### 18. Materiales y recursos didácticos

Proyector  
Computadora  
Aula virtual  
Presentaciones en power point  
Calculadora  
Pizarrón  
Plumones  
Borrador  
Carteles



# UNIVERSIDAD JUAREZ DEL ESTADO DE DURANGO

## FACULTAD DE MEDICINA Y NUTRICIÓN

### CAMPUS DURANGO

#### Programa de Unidades de Aprendizaje con un Enfoque en

19. Evaluación del desempeño			
Evidencia(s) de desempeño	Criterios de desempeño	Ámbito(s) de aplicación	Porcentaje
Portafolio de evidencias: <ul style="list-style-type: none"> <li>Análisis científico de cada dieta alternativa. Ventajas y desventajas de cada dieta alternativa</li> <li>Catálogo de suplementos nutricionales. Recomendaciones, indicaciones, ventajas y desventajas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Presentación.</li> </ul> Times New Roman tamaño 12. Espacio 1.5. <ul style="list-style-type: none"> <li>Argumenta los contenidos.</li> <li>Retoma los contenidos revisados.</li> <li>Identifica las diferencias entre las dietas alternativas y suplementos</li> </ul>	Sector Salud: público y privado. Sector social: Gimnasio Sector educativo: público y privado, (secundarias, preparatorias, universidades)	10%  30% 30% 30%

20. Criterios de Evaluación: El estudiante identifique a través de un sustento científico las diferentes dietas alternativas y suplementos para un manejo integral del tratamiento nutricional.	
Criterio	Valor
Evaluación formativa	60%
Evaluación sumativa	10%
Autoevaluación	10% Estrategia S.Q.A. ¿Qué sabemos? ¿Qué queremos saber? ¿Qué aprendimos?
Coevaluación	10% Rubrica
Heteroevaluación	10% Discusión guiada, lluvia de ideas, multirreactivos, casos clínicos. Rubrica

21. Acreditación
Tener mínimo el 80% de asistencia a clases. Cumplir mínimo con el 90% de las tareas asignadas. Obtener calificación mínima de 6.0 en el curso

22. Fuentes de información
Básicas
Complementarias
23. Perfil del docente que imparte esta unidad de aprendizaje
Licenciado en Nutrición