



Universidad Guadalajara

Centro Universitario del Sur

**UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA  
CENTRO UNIVERSITARIO DEL SUR**

***DIVISIÓN DE BIENESTAR Y DESARROLLO REGIONAL*  
DEPARTAMENTO DE DESARROLLO REGIONAL  
CARRERA DE NUTRICIÓN**



**PROGRAMA DE ESTUDIO POR COMPETENCIAS  
SELECCIÓN Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS**

Juan Francisco Vázquez García de Alba  
Presidente de la Academia Sistemas de producción

Mtra. Elia Rodríguez Chávez  
Jefe del Departamento de Desarrollo Regional

Profesora de la unidad de aprendizaje

Mtra. María del Rocío Padilla Galindo  
LN. Patricia Ruiz López



## Centro Universitario del Sur

### Programa de Estudio por Competencias Profesionales Integradas

#### 1. IDENTIFICACIÓN DEL CURSO

Centro Universitario

Centro Universitario del Sur

Departamento:

Desarrollo Regional

Academia:

Sistemas de producción

Nombre de la unidad de aprendizaje:

Selección y preparación de alimentos

Clave de la materia:	Horas de teoría:	Horas de práctica:	Total de horas:	Valor en créditos:
	17	51	68	5

Tipo de curso:	Nivel en que se ubica:	Programa educativo	Prerrequisitos:
C = curso CL = curso laboratorio L = laboratorio P = práctica T = taller CT = curso - taller N = clínica M = módulo S = seminario	Técnico Medio Técnico Superior Universitario <u>Licenciatura</u> Especialidad Maestría Doctorado	Licenciatura en Nutrición	Cálculo dietético y planeación de menús.

Área de formación:

Básico Particular Obligatoria

Perfil docente:

Licenciado en Nutrición con experiencia en docencia, manejo, compra y costeo en la preparación de alimentos con las técnicas culinarias básicas y profesionales y haberse desarrollado en el área 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.

Elaborado por:

María del Rocío Padilla Galindo

Evaluado y actualizado por:

--	--

Fecha de elaboración:

Fecha de última actualización aprobada por la Academia

18/06/2015

## 2. COMPETENCIAS DEL PERFIL DE EGRESO

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.

## 3. PRESENTACIÓN

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. En esta unidad de aprendizaje se pretende que el alumno adquiera los conocimientos indispensables y necesarios para la selección, compra y preparación de alimentos en base a las técnicas culinarias y gastronómicas necesarias para proveer una alimentación adecuada a diferentes grupos etarios en instituciones tanto públicas como privada en apego a la normativa correspondiente.

## 4. UNIDAD DE COMPETENCIA

El alumno será capaz de seleccionar alimentos de calidad para la compra, almacenamiento y costeo, así como el diseño y elaboración de menús procurando conservar el contenido nutrimental a la hora de su preparación y teniendo una merma mínima. Aplica y sugiere diferentes fundamentos culinarios y gastronómicos para la preparación de alimentos, de acuerdo a la cultura e identidad de los individuos y las poblaciones, con un enfoque humanístico y ético.

## 5. SABERES

<b>Prácticos</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Selecciona, compra y almacena alimentos</li><li>• Elabora menús estandarizados de acuerdo a las demandas de los individuos o colectividades</li><li>• Realiza el costeo de menús</li><li>• Aplica diferentes técnicas culinarias para la preparación de alimentos</li></ul>
<b>Teóricos</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Identifica puntos de venta seguros y confiables para la adquisición de alimentos</li><li>• Conoce la clasificación de los alimentos y composición nutrimental</li><li>• Conoce las técnicas culinarias de preparación de alimentos</li><li>• Reconoce el equipo mayor y menor de cocina así como el uso de los mismos</li></ul>

<b>Formativos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fomenta la creatividad y trabajo en equipo</li> <li>• Respetar la cultura alimentaria y de recursos disponibles para la adquisición de alimentos</li> </ul>
-------------------	--

## 6. CONTENIDO TEÓRICO PRÁCTICO (temas y subtemas)

<p>Unidad 1.- Técnicas culinarias y preparación de alimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1.1 Aumento del sabor y cambios organolépticos</li> <li>1.2 Técnicas de cortes</li> <li>1.3 Técnicas culinarias básicas y profesionales</li> </ul> <p>Unidad 2.- Selección de alimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1.1 Generalidades de frutas y verduras</li> <li>1.2 Generalidades de cereales y leguminosas</li> <li>1.3 Generalidades de los alimentos de origen animal <ul style="list-style-type: none"> <li>1.3.1 Carnes rojas y blancas</li> <li>1.3.2 Pescados y mariscos</li> </ul> </li> </ul> <p>Unidad 3.- Equipo y utensilios de cocina</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>3.1 Equipo mayor de cocina</li> <li>3.2 Equipo menor de cocina</li> <li>3.3 Demostración de alimentos</li> </ul> <p>Unidad 4 Prácticas de Laboratorio</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>4.1 Practica frutas</li> <li>4.2 Práctica verduras</li> <li>4.3 Practica fondos</li> <li>4.4 Práctica aceites aromáticos</li> <li>4.3 Práctica arroces, sopas y cremas</li> <li>4.4 Práctica pastas y salsa</li> <li>4.5 Practica soya</li> <li>4.6 Práctica carnes rojas</li> </ul>
--

## 7. ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE POR CPI

<p>Para el desarrollo de la materia se utilizaran estrategias de enseñanza como: clases teóricas en las cuales participaran tanto el docente como el alumno. Además se complementara con clases prácticas tanto en el laboratorio de dietología como en mercados, establecimientos y tianguis locales. Se destinarán actividades en grupo para fomentar el trabajo participativo y actividades individuales para desarrollar la capacidad de autoaprendizaje.</p>
---

## 8. EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE POR CPI

8.1. Evidencias de aprendizaje	8.2. Criterios de desempeño	8.3. Contexto de aplicación
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Exposiciones frente a grupo</li> <li>• Prácticas de Laboratorio.</li> <li>• Elaboración de manual</li> <li>• Demostración de Alimentos</li> <li>• Examen escrito</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Presentación oral clara y fluida con información actual y suficientes de los temas</li> <li>• Participar en el desarrollo de las prácticas, además de llevar todos los insumos necesarios.</li> <li>• Realizar una recopilación de información útil para el desarrollo de prácticas futuras.</li> <li>• Llevar a cabo una demostración de alimentos del servicio de banquetes.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aula de clases</li> <li>• Centros de abastecimiento</li> <li>• Laboratorio de dietología</li> <li>• Biblioteca</li> </ul>

## 9. CALIFICACIÓN

Exámenes	20%
Prácticas	35%
Formación Integral	5%
Tareas	10%
Manual	15%
Exposición	15%

## 10. ACREDITACIÓN

Asistencia mínima del 80% a las actividades teórico-prácticas
Calificación mínima de 60%
Entrega de tareas, manual y reportes de prácticas en la fecha señalada

## 11. BIBLIOGRAFÍA

### BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

1. Astiasaran, I, & Martínez, A. (2000). Alimentos composición y propiedades. Madrid: Mac Graw Hill
2. Reynoso, J. (2009). Tratado de alimentos y bebidas 2. México: Limusa.
3. Leticia Marvan Laborde, Ana Berta Pérez Lizaur. Sistema mexicano de alimentos equivalentes. 2da. Ed. Fomento de Nutrición y Salud 2005
4. Mendoza, E & Calvo, M. (2010). Bromatología: composición y propiedades de los alimentos. México: McGraw-Hill Interamericana.
5. Guerrero, I. (2001). Administración de Alimentos a Colectividades y Servicios de Salud. México: McGraw-Hill

### BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

1. Peterson, James. 2000. La cocina esencial. Editorial Konemann. Alemania.
2. Braham, Peter. 2001. The Science of cooking. Editorial Springer. Estados Unidos
3. Sutherland. D. 2000. Servicio de restaurantería. Editorial TRILLAS. México.
4. Gestión de banquetes José Ramón Alacreu Ginés España Síntesis 2003

