

***CENTRO UNIVERSITARIO DE LOS ALTOS***

**DIVISIÓN DE CIENCIAS BIOMÉDICAS E INGENIERÍA  
DEPARTAMENTO DE CLINICAS**

**LICENCIATURA:  
NUTRICION**



UNIDAD DE APRENDIZAJE POR COMPETENCIAS

**SELECCIÓN DE ALIMENTOS**

**M. en C. JENNIFER GUADALUPE RUÍZ ANAYA, N.C.**  
Presidente de la Academia de Nutrición Clínica

**DR. MIGUEL ANGEL ARIAS OROZCO**  
Jefe del Departamento de Clínicas

**LN. MIGUEL ERNESTO SALCEDO BARBA**  
Profesor



Universidad de Guadalajara

Centro Universitario de los Altos

**UNIDAD DE APRENDIZAJE POR COMPETENCIAS**

Formato Base

**1. IDENTIFICACIÓN DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE**

Área de formación:

**1.1 DEPARTAMENTO:**

Clínicas

**1.2 ACADEMIA:**

Nutrición Clínica

**1.3 NOMBRE DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE:**

Selección de Alimentos

Clave de la materia	Horas de teoría	Horas de práctica	Total de horas	Valor de créditos
RC134	40	40	80	8

Tipo de curso:		Nivel en que se ubica		Prerrequisitos
C= curso	<input type="checkbox"/>	Técnico	<input type="checkbox"/>	FO 155
CL= curso-laboratorio	<input type="checkbox"/>	Técnico superior	<input type="checkbox"/>	
N= práctica	<input type="checkbox"/>	Licenciatura	<input checked="" type="checkbox"/>	
T= taller	<input type="checkbox"/>	Especialidad	<input type="checkbox"/>	
CT= curso-taller	<input checked="" type="checkbox"/>	Maestría	<input type="checkbox"/>	
		Doctorado	<input type="checkbox"/>	

**1.4 ELABORADO POR**

Lic. Miriam Araceli Mercado Zepeda  
 Lic. Claudia Michel  
 Lic. María Guadalupe Núñez  
 Lic. Claudia Hunot Alexander

**1.5 FECHA DE ELABORACIÓN:**

28 de Julio del 2000

**1.6 ACTUALIZADO POR:**

L.N. Miguel Ernesto Salcedo Barba

**1.7 FECHA DE ACTUALIZACION:**

25 de Julio del 2011  
 Fecha de revisión, actualización y aval de academia: 16 de noviembre del 2011

## 2. PRESENTACIÓN

### Presentación

Esta materia esta ubicada dentro del área de administración en servicios de alimentos, proporciona los conocimientos para desarrollar habilidades para la selección, compra, conservación y costeo de alimentos, así como el diseño y planeación de menús.

Es una materia teórico-practica en la que se realizan visitas a Instituciones públicas y empresas privadas de la industria alimentaría, así como la realización de practicas en el laboratorio de alimentos.

## 3. UNIDAD DE COMPETENCIA

### Unidad de competencia

Esta unidad de competencia proporciona al alumno los conocimientos necesarios para la selección, compra, conservación y costeo de alimentos, habilidades que aplicara en el diseño y planeación de menús, tanto institucional como industrial.

## 4. ATRIBUTOS O SABERES

Saberes	Contenidos
<i>Teóricos</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Selección de Alimentos.</li><li>• Buenas prácticas de Manufactura y Manejo Higiénico de Alimentos</li><li>• Principios de la Conservación de Alimentos</li><li>• Diseño, Planeación y Costeo de menús.</li></ul>
<i>Técnicos</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Manejo de programas de software para elaboración de menús.</li><li>• Manejo de presupuestos en la elaboración de menús.</li><li>• Aplicación de técnicas culinarias.</li><li>• Preparación de recetas estandarizadas.</li><li>• Presentación de alimentos.</li><li>• Técnicas de Conservación de Alimentos</li></ul>
<i>Metodológicos</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Diseño y Planeación de menús.</li></ul>
<i>Formativos</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Valora la importancia del manejo higiénico y selección de alimentos para lograr intervenir en el proceso alimentario a nivel institucional e Industrial.</li><li>• Fomento a la creatividad y al trabajo en equipo.</li></ul>

## 5. CONTENIDO TEORICO PRACTICO

### Contenido Teórico Práctico

Temas	Subtemas
1. Generalidades de selección de alimentos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Clasificación de alimentos</li> <li>• Como comprar alimentos               <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Características de Acepte y Rechace</li> <li>○ Selección de Carnes, Aves y Pescados</li> <li>○ Selección de Frutas, Verduras,</li> <li>○ Selección de Hierbas de Olor y Especies. (Características y usos recomendados)</li> </ul> </li> </ul>
2. Manejo Higiénico de los Alimentos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Enfermedades Trasmitidas por los Alimentos</li> <li>• Vehículos de Trasmisión de Enfermedades a través de los Alimentos</li> <li>• Tipos de Contaminación</li> <li>• Buenas Prácticas de Manufactura (GM´P)</li> <li>• Alimentos Potencialmente Peligrosos</li> <li>• NOM – 093 –SSA1 – 1994 Practicas de Higiene y Sanidad en la preparación de alimentos que se ofrecen en establecimientos fijos</li> <li>• NOM – 120 – SSA1 – 1994 Prácticas de higiene y sanidad para el proceso de alimentos, bebidas no alcohólicas y alcohólicas</li> <li>• NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.</li> </ul>
3. Principios de la Conservación en el Servicio de Alimentos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Antecedentes</li> <li>• Definición</li> <li>• Métodos de preservación por períodos cortos               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Refrigeración</li> <li>- Condiciones especiales de almacenaje</li> <li>- Sistemas de embalaje que involucran modificación de atmósfera</li> </ul> </li> <li>• Métodos de preservación por acción química               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Preservación con azúcar</li> <li>- Conservación por fermentación y salado</li> <li>- Tratamiento con ácidos (adición de vinagre)</li> </ul> </li> </ul>

<p>4. Procedimientos en la Preparación de Alimentos</p> <p>5. Planeación de Menús</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Métodos de preservación por tratamientos físicos <ul style="list-style-type: none"> <li>- Uso de altas temperaturas</li> <li>- Uso de bajas temperaturas</li> </ul> </li> <li>• Diseño y elaboración de recetas estandarizadas</li> <li>• Tablas de Valor Nutritivo de Alimentos</li> <li>• Costeo de Menús</li> <li>• Banco de Recetas Estandarizadas</li> <li>• Generalidades de las Técnicas Culinarias</li> <li>• Presentación de Platos</li> <li>• Organización de la Selección y Preparación de los Alimentos <ul style="list-style-type: none"> <li>- Presupuesto</li> <li>- Recursos Humanos</li> <li>- Equipo de Cocina</li> <li>- Gusto por los comensales</li> <li>- Necesidades Nutrimientales</li> </ul> </li> </ul>
---	--

## 6. TAREAS O ACCIONES

Tareas o acciones
-------------------

<p>Realización del manual de selección y manejo higiénico de los alimentos</p> <p>Realización del Banco de Recetas Estandarizadas</p> <p>Realización de prácticas y presentación de Productos.</p> <p>Elaboración de Presentación de Platillo (Tablas de Valor Nutritional)</p> <p>Asistencia y participación en visitas industriales del ramo, con la elaboración de reporte.</p>
--

## 7. EVALUACIÓN DE DESEMPEÑO

Evidencias de desempeño	Criterios de desempeño profesional	Campo de aplicación
<p>Entrega en tiempo y forma de:</p> <p>Tareas y/o reportes de trabajo en clase.</p> <p>Entrega y Presentación de Productos y Platillos</p> <p>Manual de Selección y Manejo Higiénico de Alimentos</p> <p>Banco de Recetas Estandarizadas</p>	<p>Las practicas se desarrollarán en clase y/ ó como tareas, las cuales serán presentadas en grupo.</p> <p>Se realizara productos con las técnicas de conservación de alimentos, mismos que serán presentados como proyecto final</p> <p>Se realizara una presentación de platillos con el banco de recetas estandarizadas, con información nutrimental</p> <p>Se realizaran dos exámenes parciales y un examen departamental con la información de la unidad de aprendizaje.</p>	<p>Aula de Clases y Laboratorio</p>

## 8. CALIFICACIÓN

Unidad de competencia	
Exámenes parciales	10%
Examen departamental	10%
Participación activa en clase	10%
Elaboración y Presentación de Practicas	30%
Manual de Manejo Higiénico de Alimentos	20%
Banco de Recetas Estandarizadas	20%
<b>Total</b>	<b>100%</b>

## 9. ACREDITACION

- Asistencias a la clase teórica: 80% mínimo para tener derecho a calificación ordinaria.
- Asistencia a prácticas: 100% para tener derecho a calificación ordinaria.
- La calificación aprobatoria del curso será de 60 como mínimo, los alumnos que no logren una calificación aprobatoria tendrán derecho a un examen extraordinario.
- La calificación que obtuvo en la evaluación ordinaria tendrá un valor del 40% para la calificación obtenida en el examen extraordinario.
- La calificación obtenida en el examen extraordinario representará el 80% de la calificación total, que resultará al agregarle el 40% de lo obtenido en forma ordinaria.
- El examen extraordinario será teórico.

## 10. BIBLIOGRAFÍA

### BIBLIOGRAFÍA BASICA

- Bravo Martinez, Francisco, (2009), *Manejo Higiénico De Los Alimentos* Editorial: Limusa: México
- Youshimatz Nava, Alfredo, (2009), *Control De Costos En Alimentos Y Bebidas*, Editorial: Trillas: México
- Fox Brian A., Caneron Allan G. (2007). *Ciencias De Los Alimentos Nutrición Y Salud*. Limusa Noriega: México

### BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

- NM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- NOM – 093 –SSA1 – 1994 Practicas de Higiene y Sanidad en la preparación de alimentos que se ofrecen en establecimientos fijos
- NOM – 120 – SSA1 – 1994 Prácticas de higiene y sanidad para el proceso de alimentos, bebidas no alcohólicas y alcohólicas
- GIL, MARTINEZ, ALFREDO, (2010), *Pre elaboración y Conservacion de Alimentos* Editorial: EDC AKAL, Edición: 1
- MARVAN, (2008), *Sistema Mexicano de Alimentos y Equivalentes*. Publicado: 2008, Edición: 3ª, Editorial: Fomento de Nutrición y Salud.
- MARVAN, (2009), *Sistema Mexicano de Alimentos y Equivalentes para Pacientes Renales*. Edición:1ª, Editorial: Fomento de Nutrición y Salud.
- MUÑOZ DE CHAVEZ, MIRIAM, (2010), *Composición de los Alimentos*, Editorial: Mcgraw Hill de México, Edición: 2

Anexos:

El **objetivo** principal de la Licenciatura en Nutrición en Centro Universitario de los Altos es:

Formar Licenciados en Nutrición, capaces de incidir en el proceso alimentario nutricio individual o poblacional a partir de su evaluación con un enfoque multi e interdisciplinario en las áreas de ciencias de los alimentos, nutrición clínica y comunitaria, administración de servicios de alimentos comercialización de los alimentos y educación e investigación en nutrición; a través de la construcción de conocimientos, el desarrollo de actitudes y valores en sus egresados, que les permitan insertarse en los mercados de trabajo profesional a escala local, nacional e internacional.

### **Misión y Visión de la Licenciatura en Nutrición**

#### **MISION**

Somos un programa educativo que forma Nutriólogos profesionales de la Salud, con reconocimiento Local, Regional y Nacional. Con un compromiso ético y social, para desarrollarse en las áreas de Servicios de Alimentos, Nutrición Clínica, Nutrición Poblacional, Tecnología de Alimentos, Docencia e Investigación, en un marco de trabajo multidisciplinario.

#### **VISION**

Es un programa educativo acreditado y prestigioso a nivel nacional e internacional que contribuye a la solución de problemas de salud pública y nutrición mediante su planta constituida por docentes e investigadores con un alto nivel de producción y divulgación científica, que forman egresados destacados en su campo profesional.

#### **PERFIL DE EGRESO**

- El licenciado en nutrición es un profesionista capaz de evaluar el estado nutricional de la población a nivel colectivo e individual, administrar programas de alimentación, nutrición y educación, realizar investigaciones en estas áreas e integrarse a equipos multidisciplinarios para incidir significativamente en la situación alimentario nutricia, mediante acciones de prevención, promoción y atención.
- El egresado tendrá perfiles idóneos para su ejercicio profesional, principalmente en las áreas de: ciencias de los alimentos, nutrición clínica, nutrición comunitaria, administración de servicios de alimentación comercial y empresarial, e investigación y educación.
- Dispondrá de capacidades científicas, críticas, innovadoras, creativas y reflexivas, sobre el proceso alimentario nutricional, para su aplicación en la satisfacción de necesidades y demandas, además de adquirir los elementos epistemológicos, metodológicos y técnicos para realizar la evaluación del proceso alimentario nutricio en el individuo, la familia y la comunidad; elaborar ensayos científicos en la nutrición humana; elaborar y aplicar protocolos de investigación utilizando metodologías cuantitativas y cualitativas con énfasis en sus áreas especializantes: clínica, comunitaria, administración de servicios alimentarios, tecnología de los alimentos y de comunicar sus ensayos e investigaciones en distintos espacios científicos entre otros aspectos.

- Manejará los métodos, técnicas y procedimientos propios del campo de la nutrición para contribuir a la solución de los problemas de salud enfermedad de la población, sin detrimento del entorno.
- Desarrollará un carácter humanista considerando al individuo como una entidad compleja biopsicosocial con juicio crítico y respeto a la diversidad ideológica.
- Con capacidad de integrarse a equipos multidisciplinarios; respondiendo a las demandas de la comunidad y procurando preservar sus valores culturales.

## CURRICULUM VITAE

**Nombre:** Miguel Ernesto Salcedo Barba  
**Cedula Federal:** 6865202  
**Registro STPS Agente Capacitador Externo:** SABM – 830822 – REA – 005  
**Correo Electrónico:** m.salcedo\_nnb@hotmail.com

### ESTUDIOS

**Estudio:** Licenciatura en Nutrición  
**Institución:** Centro Universitario UTEG  
**País:** México, **Fecha de Ingreso:** Agosto del 2005, **Fecha de Egreso:** Julio 2009  
**Titulación:** Certificación CENEVAL Mzo. 2010 Testimonio de desempeño: Sobresaliente  
**Título:** 194063

**Estudio:** Técnico Químico Industrial  
**Institución:** Escuela Politécnica de Guadalajara  
**País:** México, **Fecha de Ingreso:** Agosto de 1998, **Fecha de Egreso:** Julio 2002  
**Fecha de Titulación:** Febrero del 2003 **Modalidad:** Excelencia Académica

### DIPLOMADOS

**Estudio:** Promotor en Atención en Diabetes  
**Institución:** Antiguo Hospital Civil de Guadalajara “Fray Antonio Alcalde”  
**País:** México, **Fecha de Ingreso:** Enero del 2011, **Fecha de Egreso:** Julio del 2011

**Estudio:** Terapeuta Holístico  
**Institución:** Centro Cultural y Fomento de la Medicina Indígena y Terapias Alternativas AC  
**Especialidad en:** Iridología, Homeopatía, Naturismo, Herbolaria, Nutrición, Anatomía, y Farmacia Natural  
**Fecha de Ingreso:** Junio del 2007, **Fecha de Egreso:** Agosto del 2009,

### RECONOCIMIENTOS

- Reconocimiento a la Excelencia Académica en Julio del 2009 como “Primer Mejor Promedio” de la generación 2005B – 2009A

### EXPERIENCIA LABORAL

**Institución:** Instituto de Alternativas de Salud SABAMIE S.C.  
**Puesto:** Director General, Docente Activo  
**Período:** Mayo del 2010 – Actual

- Docente de las Materias: Alimentos Naturales, Microdosis, Herbolaria, Farmacia Natural y Cosmética, Tecnologías Alimentarias, Nutrición en el Ciclo de la Vida, Nutrición Clínica, Iridología, Sales de Shussler, Organoterapia, Nosodes

**Institución:** NUTRE A.C.

**Puesto** Vicepresidente

**Período** Desde Diciembre, 2010 – Actual

**Actividades Desempeñadas**

- Administración económica y financiera de la Institución
- Colaboración en la Elaboración de los planes académicos en educación continua (diplomados) y la plantilla docente

**Institución:** Centro Cultural y Fomento de la Medicina Indígena y Terapias Alternativas AC

**Puesto:** Docente

**Período:** Julio del 2009 – Enero del 2011

**Materias Impartidas:** Nutrición y Dietética, Anatomía y Fisiología, Herbolaria y Farmacia Natural, Iridología, Medicina Natural, Sales de Shussler

**Empresa:** Belticos SA de CV

**Puesto:** Coordinador de Calidad

**Período:** Febrero del 2006 a Enero del 2009

**Actividades Desempeñadas:**

- Coordinación de las actividades del sistema de calidad y de la seguridad alimentaria, vigilancia en el cumplimiento de especificaciones internas de producto.

**Empresa:** AMBIDERM SA de CV

**Puesto:** Jefe de Laboratorio

**Período:** de Diciembre del 2003 a Agosto del 2005

**Actividades Desempeñadas:**

- Coordinación de las actividades internas del laboratorio de pruebas, administración de recursos, capacitación del personal.
- Desarrollo y validación de métodos de análisis (NOMS y ASTM)

**L.N. Miguel Ernesto Salcedo Barba**

Promotor en Atención en Diabetes

Terapeuta Holístico