



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE ZACATECAS

**“Francisco García Salinas”
Área de Ciencias de la Salud
Unidad Académica de Enfermería**

LICENCIATURA EN NUTRICIÓN



**PROGRAMA EDUCATIVO
LICENCIATURA EN NUTRICIÓN**

**SEMESTRE
Sexto**

**CICLO ESCOLAR
Enero-Junio**

UNIDAD DIDÁCTICA INTEGRADORA

“GASTRONOMÍA TERAPÉUTICA”

Elaborado por:

L.G. Victoria Adelaida Pescador Flores.

L.G. Dinorah Pérez Carreño Enciso.

Isidro Navarro Montellano.

Enrique Mendoza

Lourdes Margarita Martínez Alonso.

**Fecha de elaboración: Diciembre 2017
Última Actualización: Junio 2018**

PERFIL PROFESIONAL DEL LICENCIADO EN NUTRICIÓN AMMFEN.

“El Licenciado en Nutrición es un profesional capaz de brindar atención nutricional a individuos sanos, en riesgo o enfermos, así como a grupos de los diferentes sectores de la sociedad; de administrar servicios y programas de alimentación y nutrición; de proponer, innovar y mejorar la calidad nutricional y sanitaria de productos alimenticios.

Capaz de integrar, generar y aplicar conocimientos, habilidades y actitudes que permiten su desempeño en los campos profesionales básicos: nutrición clínica, nutrición poblacional, servicios de alimentos, tecnología alimentaria y otros campos transversales como: investigación, educación, administración y consultoría aplicando métodos, técnicas y tecnologías propias de la nutrición y ciencias afines...” AMMFEN (2016)

PERFIL DE EGRESO DEL LICENCIADO EN NUTRICIÓN DE LA UAZ.

Los egresados de la Licenciatura en Nutrición contarán con una sólida formación integral, con conocimientos generales científicos, técnicos y humanistas, por lo que serán capaces de desempeñarse en distintos ámbitos, así como de combinar adecuadamente la teoría y la práctica en su campo profesional ... (Libro de Fundamentación de la Licenciatura en Nutrición)

DATOS DE IDENTIFICACIÓN DE LA UDI

Nombre de la materia: Gastronomía Terapéutica		Perfil docente:
Unidad Académica: Enfermería	Programa Académico: Licenciatura de Nutrición	Clave:
Área de conocimientos en el plan de estudios: Servicios de alimentación		
Es factible para integrar asuntos de transversalidad: Si		
Ciclo semestral: Enero-Junio	Orientación: Teórica <input checked="" type="checkbox"/> Práctica <input checked="" type="checkbox"/>	
Carácter: Obligatoria <input checked="" type="checkbox"/> Optativa <input type="checkbox"/>		
Modalidad de trabajo: Presencial <input checked="" type="checkbox"/> Semipresencial <input type="checkbox"/> Línea <input type="checkbox"/>		
Valor en créditos:		Página web de la materia:
Horas teoría: 2 hs/sm	Horas Práctica: 4 h/sm	
Profesores que imparten la UDI:		
Prerrequisitos para cursar la UDI Haber cursado las UDI's: Servicios de Alimentación.		

Fundamentación y descripción de la UDI:

La materia de gastronomía terapéutica le permite al alumno de la licenciatura de nutrición, adquirir conocimientos, habilidades y aptitudes necesarias, para identificar y recomendar propuestas para la elaboración de menús en los que se fomente el consumo de alimentos y preparaciones saludables y gastronómicamente atractivas adaptando la alimentación de los pacientes según los estados fisiológicos y patológicos de los mismos, respetando la enfermedad y los aspectos socioculturales, actuando la alimentación como un factor de prevención.

Contribución al perfil de egreso y valores :

El aspirante al terminar de cursar la materia de Gastronomía Terapéutica contará con los elementos para tener un desarrollo óptimo para desenvolverse en su ámbito profesional.

Valores: Conocer la normatividad y regulaciones; toma de decisiones; aplicación de pensamiento crítico y autocrítico, tener liderazgo, capacidad de planeación, gestión y asesoría; comunicación oral y escrita; y aplicar procesos administrativos en el área laboral.

Objetivo terminal de la UDI:

Integrar los conocimientos adquiridos en la elaboración de recetas de acuerdo a las características de los diferentes grupos de población cubriendo las necesidades de alimentación saludable que prevengan y coadyuven en la mejora del estado de salud de los pacientes.

Distribución de contenidos de la UDI

Bloque I: Introducción a la gastronomía enfocada a la salud.

Es un recorrido a las bases generales de la gastronomía y de la nutrición, en donde se enlazan ambas materias, para elaborar recetas saludables y nutritivas adaptadas a los pacientes y que los alimentos conserven sus propiedades organolépticas, utilizando los diferentes métodos de cocción y preparación de los alimentos.

1.1 Definición de la Gastronomía Saludable

1.2 Importancia de la Gastronomía en la salud

1.3 Elementos Gastronómicos a contemplar para una alimentación saludable

- 1.3.1 Leyes de la Alimentación
- 1.3.2 Métodos de Cocción.
- 1.3.3 Presentación

Bloque 2: Importancia de la Gastronomía como Terapia.

Aplicación de los conocimientos adquiridos en la preparación de alimentos saludables adecuados a cada paciente según la indicación terapéutica.

- 2.1 Modificación de recetas básicas a terapéuticas
- 2.2 Estandarización de recetas básicas modificadas conforme a terapia indicada
- 2.3 Adecuación del valor nutritivo de los platillos.

Bloque 3 : Aplicación de la Gastronomía Terapéutica.

Implementación de la dieta a los pacientes según su patología; adecuando los alimentos a cada necesidad.

- 3.1 Cocina dieto terapéutica para pacientes con cáncer (órganos digestivos, pulmón, mama, cervicouterino, leucemia)
- 3.2 Cocina dieto terapéutica para pacientes con enfermedades cardiovasculares.
- 3.3 Cocina dieto terapéutica para pacientes con diabetes.
- 3.4 Cocina dieto terapéutica para pacientes con anemia
- 3.5 Cocina dieto terapéutica para pacientes con afecciones pulmonares.
- 3.6 Cocina dieto terapéutica para pacientes con afecciones gastro intestinales (gastritis, síndrome de colon irritable, úlceras, enfermedades de mala absorción)
- 3.7 Cocina dieto terapéutica para pacientes con hiperuricemia.
- 3.8 Cocina dieto terapéutica para pacientes con enfermedades reumáticas.

Estrategias de enseñanza:	Estrategias de aprendizaje:
<ul style="list-style-type: none"> • Trabajo en equipo. • Investigación • Análisis documental • Exposición demostrativa del platillo • Construcción del conocimiento • Análisis Crítico • Expo-platillo bajo el jueceo de especialistas de laboratorio de (S.A.U.S) • Visitas guiadas y práctica culinaria 	<ul style="list-style-type: none"> Mapas y redes conceptuales Diagramas de flujo Mapa mental Cuadros sinópticos Degustación Entrevista Debates Glosario

Recursos y materiales empleados:

- Aula equipada (Proyector digital y/o interactivo acceso a internet, pintarrón y equipo de audio).
- Formatos de platillos a realizar
- Acceso a espacio reales
- Acceso al (SAUS)

- Acceso a laboratorio de técnicas culinarias
- Manual de prácticas

Criterios de evaluación Práctica : ___60__ %

ELEMENTOS A EVALUAR	%	DESCRIPCIÓN
Asistencia		Por acuerdo en academias en las prácticas, la asistencia es obligatoria al 100% por lo difícil de reponer la misma.
Participación (Desarrollo de la Práctica)	50%	Es el compromiso que el estudiante asume durante el desarrollo de la UDI, de su estilo de trabajo y responsabilidad para cumplir con cada tarea de manera individual y en equipo.
Búsqueda de la Información	10%	La investigación bibliográfica ayudará a reforzar el conocimiento e integrar el portafolio escolar.
Manual de Prácticas	40%	Comprende el conjunto de evidencias de los aprendizajes logrados a lo largo del programa, es el producto del trabajo realizado por cada estudiante tanto en experiencias individuales como en equipo.

Criterios de evaluación Teórica : ___40__ %

ELEMENTOS A EVALUAR	%	DESCRIPCIÓN
Asistencia		Se tomará en cuenta el Reglamento Académico Universitario: Artículo 109, 80% de asistencia para presentar examen ordinario, Artículo 113 y 114, 70% para extraordinario y Artículo 117 y 118, 60% para título de suficiencia.
Participación Individual:	10%	Es el compromiso que el estudiante asume durante el desarrollo de la UDI, de su estilo de trabajo y responsabilidad para cumplir con cada tarea de manera individual y en equipo.
Búsqueda de la información	20%	La investigación bibliográfica ayudará a reforzar el conocimiento y complementar el portafolio escolar
Portafolio	20%	Comprende el conjunto de evidencias de los aprendizajes logrados a lo largo del programa, es el producto del trabajo realizado por cada estudiante tanto en experiencias individuales como en equipo.

Exámenes parciales	50%	Ddocumentos escritos contestados por los estudiantes, sobre conocimientos adquiridos parcialmente para otorgar una calificación numérica. Se aplicaran 4 exámenes parciales (defensa teórica y degustación 25% cada uno) en el transcurso del semestre.
---------------------------	------------	--

Bibliografía
(5 años de vigencia, formato APA)

Bibliografía básica:

- Jordan M. (2012) Diccionario práctico de gastronomía y salud. Ed. Diaz de Santos.
- Txumari A. (2010) Medicina de la Cocina, Soluciones naturales para tu salud, España. Ediciones B S.A.
- Oneto J. (2006) Cocina Terapéutica. Alimentación y Nutrición. Formación.
- Mataix J. (2009) Tratado de Nutrición y Alimentación, España. Grupo Editorial Océano, páginas 73 – 303 / 331-667 / 685 – 689
- FAO (s.f.) Manual Alimentación Saludable. Disponible en: www.fao.org/docrep/014/am401s/am401s02.pdf
- Yuri, C.(11 noviembre 2010) Escuela de Nutrición y dietética U.C.V.(Universidad central de Venezuela) Gastronomía Saludable. Disponible en: [https://es.slideshare.net/calidad y alimentacion/gastronomia saludable](https://es.slideshare.net/calidad-y-alimentacion/gastronomia-saludable)

Bibliografía complementaria: