



PLANIFICACION ALIMENTARIA	
Escuela	DESARROLLO SOCIAL
Carrera	TECNICO EN ALIMENTACION Y NUTRICION
Código Asignatura	418
Ubicación en el Plan de Estudios	CUARTO SEMESTRE
Pre requisitos	Epidemiología General y Nutricional (313)
Horas semanales	04
Horas semestrales	72
Aprobado por	Cristina Rodríguez Riveros – Directora de Escuela de Desarrollo Social
Fecha de elaboración	I / 2006
Autorización Dirección Académica	María Gabriela Montero Barrera
Autorización Secretaría de Estudios	Guillermo Araya Huerta



OBJETIVOS Y ESTRUCTURA DEL PROGRAMA

OBJETIVO GENERAL

Elaborar minutas a partir de la determinación de las necesidades de la población.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Determinar necesidades alimentarias de grupos de población..
- Estudiar y analizar los distintos aspectos que intervienen en las necesidades alimentarias de la población.
- Aplicar técnicas para la planificación de minutas.

UNIDADES PROGRAMATICAS

UNIDAD Nº	HORAS	TITULO UNIDAD
1	18	ETAPAS DE LA PLANIFICACION
2	18	PLANIFICACION ALIMENTARIA EN COLECTIVIDADES
3	36	PLANIFICACION DE MENU



CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA

1. ETAPAS DE LA PLANIFICACION

- 1.1 Identificación del problema.
- 1.2 Selección de prioridades.
- 1.3 Determinación de objetivos y estrategias.
- 1.4 Realización de actividades
- 1.5 Evaluación de los resultados

2. PLANIFICACION ALIMENTARIA EN COLECTIVIDADES

- 2.1 Determinación de necesidades.
- 2.2 Patrones culturales y económicos
- 2.3 Factores tecnológicos que inciden en la planificación

3. PLANIFICACIÓN DE MENU

- 3.1 Estructura del menú.
- 3.2 Métodos de planificación de menú
- 3.3 Distribución de las comidas.
- 3.4 Variedad de la dieta
- 3.5 Menús tradicionales y nuevos.
- 3.6 Aportes nutricionales
- 3.7 Formulación tablas de intercambio
- 3.8 Costos asociados al menú

METODOLOGIAS A APLICAR

Exposición del docente para introducir y sistematizar los contenidos de las distintas unidades programáticas.

Análisis y estudio de los documentos de trabajo y de los diversos materiales que se presenten en clase.

Realización de las diferentes actividades que se propongan en el desarrollo de las clases, ya individualmente o en grupo.

Trabajo en grupo: planificación de minutas.

Análisis de caso sobre una situación didáctica.

Lectura y análisis de selecciones de los textos de la bibliografía de la asignatura.

Salidas a terreno

Desarrollo de ejercicios en laboratorio

Utilización de documentos asociados a la práctica laboral.

SISTEMA Y MECANISMOS DE EVALUACIÓN

Durante el semestre se aplicarán, a lo menos, tres evaluaciones parciales para medir el logro de los objetivos de cada unidad temática. Al término de cada semestre se aplicará una prueba con carácter global para medir el grado de logro del objetivo de la asignatura.

Las evaluaciones parciales se ponderarán en un 60% de la nota final; la prueba global tendrá una ponderación del 40%.

El rendimiento mínimo en cada evaluación no podrá ser inferior al 60%

Las evaluaciones parciales serán:

- Pruebas de aplicación y de resolución de situaciones problemas.
- Análisis de casos con exposición de resultados.
- Trabajos prácticos.
- Controles de Lectura.



BIBLIOGRAFIA

1. Teoría del Catering – Kinton, Ronald – CIT – 2003
2. Control de Costos en Restauración – Ojugo, Clamen – CIT – 2001
3. Procesos Cocina – Armendáriz – Paraninfo - 2001