

INSTITUTO UNIVERSITARIO PUEBLA	HOJA:	1	DE	3
--------------------------------	-------	---	----	---

ASIGNATURA: CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	
PROGRAMA ACADÉMICO: LICENCIATURA EN ADMINISTRACIÓN DE HOTELES, RESTAURANTES Y EMPRESAS TURÍSTICAS.	
TIPO EDUCATIVO: LICENCIATURA	MODALIDAD: MIXTA
SERIACIÓN: LAHR23	CLAVE DE LA ASIGNATURA: LAHR30
CICLO: QUINTO SEMESTRE	

HORAS CON DOCENTE	HORAS INDEPENDIENTES	TOTAL DE HORAS	CRÉDITOS
54	48	102	6.375

TOTAL DE HORAS EN EL PERÍODO: 54 HORAS

OBJETIVO GENERAL DE LA ASIGNATURA:

Comprender la importancia que tiene la conservación y preparación de menús balanceados y sanos dentro de la alimentación ofrecida en hoteles y restaurantes.

VÍNCULOS DE LA ASIGNATURA CON LOS OBJETIVOS GENERALES DEL CURRÍCULUM:

Esta asignatura es importante para el licenciado en administración de hoteles, restaurantes y empresas turísticas, ya que en los restaurantes se requiere de menús balanceados y nutritivos, y es recomendable que el profesionista sepa lo que podría solicitarle a un nutriólogo en la elaboración de menús.

PERFIL DEL DOCENTE REQUERIDO:

Licenciado en Administración de Empresas Turísticas, Hotelería, Nutrición.

JESUS ADRIAN BALLESTEROS XICOTENCATL
NOMBRE Y FIRMA DEL RESPONSABLE DEL PROGRAMA ACADÉMICO

01 DE ABRIL DE 2006
FECHA DE ELABORACIÓN

**ASIGNATURA: CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS
DEL PROGRAMA ACADÉMICO: LICENCIATURA EN ADMINISTRACIÓN
DE HOTELES, RESTAURANTES Y EMPRESAS TURÍSTICAS**

HORAS ESTIMADAS	TEMAS Y SUBTEMAS	OBJETIVOS DE LOS TEMAS
08	1. ELEMENTOS Y SUSTANCIAS VITALES 1.1 Oxígeno 1.2 Agua 1.3 Enzimas	Conocer las sustancias vitales para el funcionamiento del ser humano.
14	2. GRUPOS DE ALIMENTOS 2.1 Alimentos de origen animal 2.2 Frutas y verduras 2.3 Cereales y leguminosas 2.4 Otros alimentos ricos en carbohidratos	Conocer y manejar la clasificación de los alimentos.
12	3. NUTRIMENTOS 3.1 Proteínas y aminoácidos 3.2 Vitaminas 3.3 Carbohidratos 3.4 Fibras 3.5 Lípidos 3.6 Metabolismo, digestión y absorción	Distinguir cuáles son los principales nutrimentos existentes en los alimentos.
14	4. DESNUTRICIÓN 4.1 Desnutrición y desarrollo cerebral 4.2 Infecciones 4.3 Deshidratación 4.4 Principios higiénicos en la preparación y conservación de alimentos	Entender la importancia de los efectos de la desnutrición.

**ASIGNATURA: ALIMENTACIÓN NUTRITIVA
DEL PROGRAMA ACADÉMICO: LICENCIATURA EN ADMINISTRACIÓN
DE HOTELES, RESTAURANTES Y EMPRESAS TURÍSTICAS**

EXPERIENCIA DE APRENDIZAJE (METODOLOGÍA):

Se combinarán las exposiciones por parte del docente, la búsqueda de los alumnos y la discusión conjunta.

Se manejarán las distintas técnicas en la conservación de alimentos.

Se aprenderán procedimientos básicos y avanzados en la preparación de platillos.

BIBLIOGRAFÍA (LIBRO, AUTOR, TÍTULO, EDITORIAL, EDICIÓN):

1.- Yudkin, John. Enciclopedia de la nutrición. Editorial Trillas, 2000.

2.- López Merino, Josefina. Nutrición y salud para todos. Editorial Trillas, 2004.

3.- Reynoso Ron, Javier. Tratado de alimentos y bebidas II. Editorial Limusa, 2001.

RECURSOS DIDÁCTICOS:

Utensilios de cocina y materias necesarios para la elaboración y conservación de alimentos.

Cañón

Computadora

Proyector de acetatos

NORMAS Y PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN:

Durante un semestre se llevarán a cabo evaluaciones parciales (tres) y una evaluación final la cuál consistirá en una presentación de alguna de las preparaciones de algún platillo aprendido en el curso.

El porcentaje mínimo de asistencia es de 80% a lo largo del semestre.