

## 1. DATOS BÁSICOS

|                            |   |
|----------------------------|---|
| <b>Asignatura</b>          | Planificación de Menús y Técnicas Culinarias Especiales |
| <b>Titulación</b>          | Grado en Nutrición Humana y Dietética                   |
| <b>Facultad</b>            | Facultad de Ciencias Biomédicas y de la Salud           |
| <b>Curso</b>               | 4º  |
| <b>ECTS</b>                | 6   |
| <b>Carácter</b>            | Optativa  |
| <b>Idioma</b>              | Castellano  |
| <b>Modalidad</b>           | Presencial y semipresencial                             |
| <b>Semestre</b>            | 7   |
| <b>Curso académico</b>     | 2024-2025   |
| <b>Docente coordinador</b> | Dra. Luisa A. Solano Pérez                              |
| <b>Docente</b>             | Dra. Luisa A. Solano Pérez y Dra. Helena Marcos Pasero  |

## 2. PRESENTACIÓN

La asignatura de **PLANIFICACIÓN DE MENÚS Y TÉCNICAS CULINARIAS ESPECIALES** es una materia optativa de 6 ECTS de 4º curso correspondiente al Módulo 2. Ciencias de los Alimentos. Durante su desarrollo, se pretende poner al alcance del alumno todas las herramientas y técnicas necesarias para la planificación de menús en diferentes colectivos, desde calendarios, plantillas y organización, hasta su confección, calibración y desarrollo de pautas nutricionales acorde.

Asimismo, la asignatura abordará las diferentes consideraciones dietéticas y tecnológicas a tener en cuenta a la hora de desarrollar los menús, inclusive los menús adaptados a circunstancias como texturas modificadas, alergias o intolerancias u otras situaciones especiales con el objetivo de optimizar la alimentación y asegurar el cubrimiento de todos los requerimientos nutricionales, así como el disfrute de los mismos. A lo largo de la materia se trabajarán los diferentes modelos de dietas tanto tradicionales como nuevos, sus implicaciones en la salud y en la sociedad, y la importancia de aunar gastronomía y nutrición para una óptima alimentación de los receptores.

Todos los contenidos de la materia pretenden adquirir un enfoque práctico y adaptado a las situaciones reales en la práctica profesional de la figura del Dietista-Nutricionista dentro de esta área, así como seguir un modelo de aprendizaje basado en entornos de simulación, aprendizaje cooperativo y resolución de circunstancias comunes de la realidad.

Se recuerda al alumno que, tal y como se le ha comunicado previamente desde el departamento de Admisiones y Matriculación, es un prerrequisito para inscribirse en esta asignatura haber cursado previamente las materias de Nutrición Básica I y II, Dietética, Nutrición Comunitaria, Restauración Colectiva y Social, Educación Alimentaria, Dietoterapia, y Nutrición Clínica y Dietética Hospitalaria.

Es responsabilidad del estudiante asegurarse de poseer los conocimientos de esas asignaturas en caso de no considerar las recomendaciones anteriores o de que hayan sido convalidadas por estudios previos.

## 3. COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE

**Competencias básicas:**

- **CB2:** Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.
- **CB3:** Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
- **CB4:** Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.

**Competencias generales:**

- **CG7:** Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.
- **CG8:** Identificar y clasificar los alimentos y productos alimenticios. Saber analizar y determinar su composición, sus propiedades, su valor nutritivo, la biodisponibilidad de sus nutrientes, características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.
- **CG9:** Conocer los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal.

**Competencias transversales:**

- **CT1:** Comunicación: capacidad de realizar escucha activa, hacer preguntas y responder cuestiones de forma clara y concisa, así como expresar ideas y conceptos de forma efectiva. Incluye la capacidad de comunicar por escrito con concisión y claridad.
- **CT2:** Liderazgo: capacidad para dar nuevas ideas, enfoques e interpretaciones mediante estrategias que ofrezcan soluciones a problemas de la realidad.
- **CT3:** Trabajo en equipo: capacidad para integrarse y colaborar de forma activa con otras personas, áreas y/u organizaciones para la consecución de objetivos comunes, valorar e integrar las aportaciones del resto de los componentes del grupo y actuar para desarrollar un buen clima.
- **CT4:** Adaptación al cambio: capacidad para percibir, interpretar y responder al entorno. Aptitud para adecuarse y trabajar eficazmente en distintas situaciones y/o con diferentes individuos o grupos. Es la adaptación a los cambios según las circunstancias y necesidades. Es el valor de afrontar situaciones críticas de uno mismo o del entorno, manteniendo un nivel de bienestar físico y mental que permite a la persona seguir actuando con efectividad.
- **CT6:** Solución de problemas: capacidad de encontrar solución a una cuestión confusa o a una situación complicada sin solución predefinida, que dificulte la consecución de un fin.
- **CT7:** Toma de decisiones: capacidad para realizar una elección entre las alternativas o formas existentes para resolver eficazmente diferentes situaciones o problemas
- **CT9:** Capacidad para aplicar los conocimientos a la práctica, para utilizar los conocimientos adquiridos en el ámbito académico en situaciones lo más parecidas posibles a la realidad de la profesión para la cual se están formando.

**Competencias específicas:**

- **CE50:** Conocer los diferentes procesos culinarios.
- **CE52:** Conocer y aplicar las técnicas culinarias utilizadas en la preparación de los alimentos y su aplicación a situaciones personalizadas para la alimentación de individuos sanos y enfermos.
- **CE53:** Realizar la planificación de los menús: elaboración de plantillas y calendarios de menús.

- **CE54:** Conocer los diferentes modelos de dieta.
- **CE55:** Conocer las modificaciones en los alimentos inducidas por los procesos culinarios. Consideraciones en la planificación dietética.

**Resultados de aprendizaje:**

- **RA1:** Saber manejar e interpretar las bases de datos y las tablas de composición de alimentos
- **RA2:** Saber elaborar plantillas y calendarios de menús, así como establecer pautas alimentarias

En la tabla inferior se muestra la relación entre las competencias que se desarrollan en la asignatura y los resultados de aprendizaje que se persiguen:

| Competencias  | Resultados de aprendizaje   |
|---|---|
| CB2, CB3, CT7, CT9, CG8, CG9, CE50, CE52                          | RA1. Saber manejar e interpretar las bases de datos y las tablas de composición de alimentos.   |
| CB2, CB3, CB4, CT1, CT3, CT4, CT6, CG7, CG8, CE, CE53, CE54, CE55 | RA2. Saber elaborar plantillas y calendarios de menús, así como establecer pautas alimentarias. |

## 4. CONTENIDOS

### UNIDAD I. PLANIFICACIÓN DE MENÚS COLECTIVOS

- Tema 1. Introducción a la planificación de menús y manual de dietas.
- Tema 2. Aspectos nutricionales básicos en la planificación de menús.

### UNIDAD II. DISEÑO DE MENÚS COLECTIVOS

- Tema 3. Fases del diseño y planificación de menús.
- Tema 4. Grupos de alimentos en menús colectivos (Parte I).
- Tema 5. Grupos de alimentos en menús colectivos (Parte II).

### UNIDAD III. PLANIFICACIÓN DE MENÚS EN CENTROS DE TRABAJO Y ESCOLARES

- Tema 6. Planificación de menús en el ámbito laboral.
- Tema 7. Planificación de menús en centros escolares.

### UNIDAD IV. ADAPTACIÓN DE MENÚS A ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

- Tema 8. Planificación de menús adaptados a alergias e intolerancias I.
- Tema 9. Planificación de menús adaptados a alergias e intolerancias II.

### UNIDAD V. PLANIFICACIÓN DE MENÚS EN CENTROS SOCIOSANITARIOS

- Tema 10. Planificación de menús en residencias de ancianos.
- Tema 11. Planificación de menús en hospitales.

### UNIDAD VI. PLANIFICACIÓN DE MENÚS TERAPÉUTICOS

- Tema 12. Planificación de menús modificados en textura.
- Tema 13. Planificación de menús progresivos hospitalarios.
- Tema 14. Planificación de otros menús terapéuticos.

## 5. METODOLOGÍAS DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

A continuación, se indican los tipos de metodologías de enseñanza-aprendizaje que se aplicarán:

- Clase magistral

- Método del caso
- Aprendizaje basado en problemas
- Aprendizaje cooperativo
- Entornos de simulación
- Exposiciones orales de los estudiantes

## 6. ACTIVIDADES FORMATIVAS

Seguidamente, se identifican los tipos de actividades formativas que se realizarán y la dedicación en horas del estudiante a cada una de ellas:

### Modalidad presencial:

| Actividad formativa                | Número de horas |
|------------------------------------|-----------------|
| Clase magistral                    | 30              |
| Trabajo autónomo                   | 25              |
| Análisis de casos                  | 20              |
| Debates y coloquios                | 12              |
| Exposición oral de trabajos        | 10              |
| Elaboración de informes y escritos | 8               |
| Actividades de laboratorio         | 18              |
| Tutoría                            | 20              |
| Prueba de conocimientos            | 7               |
| <b>TOTAL</b>                       | <b>150</b>      |

### Modalidad semipresencial

| Actividad formativa                | Número de horas |
|------------------------------------|-----------------|
| Lectura de temas de contenido      | 15              |
| Seminario virtual                  | 15              |
| Trabajo autónomo                   | 25              |
| Actividades en laboratorios        | 18              |
| Tutoría virtual                    | 20              |
| Debates y coloquios                | 12              |
| Exposición oral de trabajos        | 10              |
| Análisis de casos                  | 20              |
| Elaboración de informes y escritos | 8               |
| Prueba de conocimiento             | 7               |
| <b>TOTAL</b>                       | <b>150</b>      |

## 7. EVALUACIÓN

A continuación, se relacionan los sistemas de evaluación, así como su peso sobre la calificación total de la asignatura:

### Modalidad presencial:

| Sistema de evaluación   | Peso (%) |
|---|----------|
| <b>Actividad 1.</b> Prueba de conocimiento                      | 30       |
| <b>Actividad 2.</b> Prácticas de laboratorio                    | 20       |
| <b>Actividad 3.</b> Análisis de casos y resolución de problemas | 20       |
| <b>Actividad 4.</b> Exposición oral                             | 5        |
| <b>Actividad 5.</b> Entrega de informes                         | 20       |
| <b>Actividad 6.</b> Participación en debates                    | 5        |

### Modalidad semipresencial:

| Sistema de evaluación   | Peso (%) |
|---|----------|
| <b>Actividad 1.</b> Prueba de conocimiento                      | 30       |
| <b>Actividad 2.</b> Prácticas de laboratorio                    | 20       |
| <b>Actividad 3.</b> Análisis de casos y resolución de problemas | 20       |
| <b>Actividad 4.</b> Exposición oral                             | 5        |
| <b>Actividad 5.</b> Entrega de informes                         | 20       |
| <b>Actividad 6.</b> Participación en debates                    | 5        |

En el Campus Virtual, cuando accedas a la asignatura, podrás consultar en detalle las actividades de evaluación que debes realizar, así como las fechas de entrega y los procedimientos de evaluación de cada una de ellas.

### 7.1. Convocatoria ordinaria

Para superar la asignatura en convocatoria ordinaria deberás obtener una calificación mayor o igual que 5,0 sobre 10,0 en la calificación final (media ponderada) de la asignatura. Los criterios de evaluación de cada actividad se especificarán en la guía del campus virtual.

### 7.2. Convocatoria extraordinaria

Para superar la asignatura en convocatoria extraordinaria deberás obtener una calificación mayor o igual que 5,0 sobre 10,0 en la calificación final (media ponderada) de la asignatura. Los criterios de evaluación de cada actividad se especificarán en la guía del campus virtual.

Se deben entregar las actividades no superadas en convocatoria ordinaria, tras haber recibido las correcciones correspondientes a las mismas por parte del docente, o bien aquellas que no fueron entregadas.

## 8. CRONOGRAMA

En este apartado se indica el cronograma con fechas de entrega de actividades evaluables de la asignatura:

**Modalidad presencial:**

| Actividades evaluables  | Fecha   |
|---|---|
| <b>Actividad 1.</b> Prueba de conocimiento                      | Del 13 al 24 enero 2025 (pendiente de definir)  |
| <b>Actividad 2.</b> Prácticas de laboratorio                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Práctica 1: 02 octubre 2024 (aula)</li> <li>• Práctica 2: 23 de octubre 2024 (LTA)</li> <li>• Práctica 3: 06 de noviembre 2024 (aula)</li> <li>• Práctica 4: 13 noviembre 2024 (aula)</li> <li>• Práctica 5: 27 noviembre 2024 (LTA)</li> <li>• Práctica 6: 11 diciembre 2024 (LTA)</li> </ul> |
| <b>Actividad 3.</b> Análisis de casos y resolución de problemas | 18 octubre 2024   |
| <b>Actividad 4.</b> Exposición oral                             | 04 de diciembre 2024  |
| <b>Actividad 5.</b> Entrega de informes                         | 29 noviembre 2024   |
| <b>Actividad 6.</b> Participación en debates                    | 11 diciembre 2024   |

**Modalidad semipresencial:**

| Actividades evaluables  | Fecha  |
|---|--|
| <b>Actividad 1.</b> Prueba de conocimiento                      | Del 31 enero al 02 febrero 2025 (pendiente de definir)   |
| <b>Actividad 2.</b> Prácticas de laboratorio                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Práctica 1: 16 noviembre 2024</li> <li>• Práctica 2: 14 diciembre 2024</li> </ul> Entrega portafolio de prácticas: 18 de diciembre 2024 |
| <b>Actividad 3.</b> Análisis de casos y resolución de problemas | 10 diciembre 2024  |
| <b>Actividad 4.</b> Exposición oral                             | 19 diciembre 2024  |
| <b>Actividad 5.</b> Entrega de informes                         | 19 diciembre 2024  |
| <b>Actividad 6.</b> Participación en debates                    | 21 noviembre 2024  |

Este cronograma podrá sufrir modificaciones por razones logísticas de las actividades. Cualquier modificación será notificada al estudiante en tiempo y forma.

## 9. BIBLIOGRAFÍA

A continuación, se indica la bibliografía de consulta básica:

- Coral S, Gómez C, López C, López B. (2015). Manual de alimentación: planificación alimentaria. Madrid: librería UNED.
- Gil A. (2017) Tratado de Nutrición: composición y calidad nutritive de los alimentos. España: editorial médica Panamericana.
- Gil A. (2017) Tratado de Nutrición: nutrición humana en el estado de salud. España: editorial médica Panamericana.

Bibliografía de consulta recomendada:

- Aranceta J. (2010) Restauración colectiva social y hospitalaria. En Gil A "Tratado de Nutrición "Tomo III. Madrid; editorial Panamericana.

- Arencibia T, Domenech I. (2007). El código de dietas hospitalario. En: Olveira Fuster G (Editor). “Manual de Nutrición Clínica y Dietética”. Madrid: Díaz de Santos.
- Fundación Española de Nutrición (FEN). Guía de comedores escolares. España: Ministerio de Sanidad y Consumo, Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición, y Ministerio de educación, política social y deporte.
- Moreiras O, Carbajal A, Cabrera L, Cuadrado C (2018). Tablas de composición de alimentos. Madrid: Ediciones Pirámide. (19ª ed. Ampliada y revisada).
- Moreno E, Martínez M. (2004) Manual de planificación de dietas de centros sociosanitarios. Valencia: Generalitat Valenciana, Conselleria de Bienestar Social.
- Programa Perseo, estrategia NAOS. Guía de comedores escolares. España: Ministerio de Sanidad y Consumo. Disponible en: [http://www.sennutricion.org/media/guia08\\_COMEDOR\\_ESCOLAR\\_txt.pdf](http://www.sennutricion.org/media/guia08_COMEDOR_ESCOLAR_txt.pdf)
- Vázquez Martínez, C. et al. (2002). Planificación de restauración en instituciones geriátricas. En: Rubio, M.A.: Manual de alimentación y nutrición en el anciano. España: Scientific Communication Management.

## 10. UNIDAD DE ORIENTACIÓN EDUCATIVA Y DIVERSIDAD

Desde la Unidad de Orientación Educativa y Diversidad (ODI) ofrecemos acompañamiento a nuestros estudiantes a lo largo de su vida universitaria para ayudarles a alcanzar sus logros académicos. Otros de los pilares de nuestra actuación son la inclusión del estudiante con necesidades específicas de apoyo educativo, la accesibilidad universal en los distintos campus de la universidad y la equiparación de oportunidades.

Desde esta Unidad se ofrece a los estudiantes:

1. Acompañamiento y seguimiento mediante la realización de asesorías y planes personalizados a estudiantes que necesitan mejorar su rendimiento académico.
2. En materia de atención a la diversidad, se realizan ajustes curriculares no significativos, es decir, a nivel de metodología y evaluación, en aquellos alumnos con necesidades específicas de apoyo educativo persiguiendo con ello una equidad de oportunidades para todos los estudiantes.
3. Ofrecemos a los estudiantes diferentes recursos formativos extracurriculares para desarrollar diversas competencias que les enriquecerán en su desarrollo personal y profesional.
4. Orientación vocacional mediante la dotación de herramientas y asesorías a estudiantes con dudas vocacionales o que creen que se han equivocado en la elección de la titulación.

Los estudiantes que necesiten apoyo educativo pueden escribirnos a:

[orientacioneducativa@universidadeuropea.es](mailto:orientacioneducativa@universidadeuropea.es)

## 11. ENCUESTAS DE SATISFACCIÓN

¡Tu opinión importa!

La Universidad Europea te anima a participar en las encuestas de satisfacción para detectar puntos fuertes y áreas de mejora sobre el profesorado, la titulación y el proceso de enseñanza-aprendizaje.

Las encuestas estarán disponibles en el espacio de encuestas de tu campus virtual o a través de tu correo electrónico.

Tu valoración es necesaria para mejorar la calidad de la titulación.

Muchas gracias por tu participación.