

Sílabo Primer Semestre 2018-2019

Título del curso: Menú para Sistemas de Servicios de Alimentos

Codificación del curso: NUTR 4086

Número de horas y créditos: 5 hrs. / 3 crd.

Pre-requisitos: NUTR 4041 Nutrición Humana I, NUTR 4055 Compra de Alimentos para Sistemas de Servicios de Alimentos, NUTR 4068 Diseño de Servicios de Alimentos y Compra de Equipo para Sistemas de Servicios de Alimentos y BIOL 3705 Microbiología

Sección y horario de clase: 0U1, M 9:00 - 11:50 a.m. y J 9:00 - 10:50 a.m.

Profesora: Brenda Toro Enríquez, Ph.D., LND | **Técnico de Laboratorio:** Sasha Rivera, LND

Salón de clase: EFAN 109

Oficina: EFAN 108

Horas de oficina: L: 11:00 - 11:55 a.m. y 1:00 - 3:00 p.m. | J: 1:30 - 3:30 p.m.

Número de teléfono: (787) 764-0000 ext. 88591, 88583

Correo electrónico: brenda.toro1@upr.edu

Misión del Programa Didáctico en Dietética

- ✓ La misión del Programa Didáctico en Dietética es proveer la preparación académica necesaria para formar nutricionistas dietistas calificadas para ofrecer servicios educativos, administrativos y clínicos en la terapia médico nutricional y el manejo de sistemas de servicio de alimentos.
- ✓ El Programa desarrolla profesionales capaces de trabajar en diferentes escenarios dentro de una sociedad cambiante y de gran diversidad cultural. La integración de conocimientos y destrezas especializadas en alimentos y nutrición permitirán que el egresado promueva el bienestar general del individuo, la familia y la comunidad, ayudándoles a alcanzar una nutrición óptima en salud o enfermedad durante su ciclo de vida.

Descripción del curso: Teoría y mecánica para el diseño del menú institucional. Experiencias en la estandarización de recetas, control de porciones, métodos de preparación de alimentos y sistemas de precios de menús. Conceptos básicos de planificación y análisis de menús computarizados.

Objetivos

1. Describir como el Modelo General de Sistema se aplica a la planificación de menú institucional y comercial.
2. Aplicar los principios de menú a las reglamentaciones gubernamentales u organizacionales para sistemas de servicios de alimentos institucionales y comerciales considerando necesidades nutricionales y presupuestarias y con factores estéticos.

3. Aplicar los conceptos de nutrición en la planificación de menú en operaciones institucionales y comerciales.
4. Calcular costos de las recetas estandarizadas utilizando los principios de contabilidad para sistemas de servicios de alimentos.
5. Calcular costos de alimentos, producción de alimentos, rendimiento de los alimentos y recetas estandarizadas.
6. Calcular el precio de venta para menús de operaciones comerciales utilizando los principios de contabilidad para sistemas de servicios de alimentos.
7. Aplicar el Análisis de Peligro y los Puntos de Control Crítico (*HACCP*, siglas en inglés) en las recetas estandarizadas, la selección, compra, almacenamiento y preparación de alimentos.
8. Aplicar los conceptos básicos de la tecnología de información en la planificación y análisis de menús institucionales y comerciales.
9. Revisar literatura relacionada con diversidad cultural enfatizando la relación entre la nutrición y los aspectos socioculturales, geográficos, económicos e históricos.
10. Disponer de un acomodo razonable de tener necesidades especiales que requieran de algún tipo de asistencia.
11. Aplicar tecnología disponible para ampliar los conocimientos sobre los temas en discusión y técnicas de evaluación para monitorear el aprovechamiento en el curso.

Avalúo Estudiantil (*Knowledge Requirements for RDN*)

- 2.3 Assess the impact of a public policy position on nutrition and dietetics practice.
- 2.6 Demonstrate an understanding of cultural competence/sensitivity.
- 3.4 Explain the processes involved in delivering quality food and nutrition services.
- 4.2 Evaluate a budget and interpret financial data.
- 4.5 Describe safety principles related to food, personnel and consumers.
- 4.6 Analyze data for assessment and evaluate data to be used in decision-making for continuous quality improvement.

Técnicas instruccionales

Conferencias, laboratorios y trabajos grupales. Métodos alternos, no presenciales: video conferencias, foros de discusión virtuales, proyectos grupales, módulos instruccionales, *cyber* charlas, tareas, pruebas cortas en línea. Se harán los arreglos para proveer acomodo razonable a los estudiantes con impedimentos que lo requieran. Es necesario que el estudiante con acomodo razonable lo notifique el primer día de clases y presente el documento que describe el tipo de acomodo razonable.

Recursos de aprendizaje

Materiales que el estudiante debe adquirir por cuenta propia: computadora portátil o tableta, calculadora, bata de laboratorio, reddecilla o gorro y zapatos cerrados con suela de goma en óptimas condiciones. Destrezas en el uso de computadoras, acceso a computadora con conexión de *Internet*, cuenta de correo electrónico institucional (upr.edu), cuenta en la plataforma *Moodle*, programas de Microsoft Office o equivalentes (Word y PowerPoint).

Técnicas de evaluación (tentativo)

Examen parcial (2) y pruebas cortas*	300 puntos	50%
Ciclo de menú	550 puntos	30%
Asignaciones, Actividades, Talleres	200 puntos	20%

Total de puntos

1000 puntos = 100%

Nota: Evaluación diferenciada a estudiantes con necesidades especiales debidamente certificadas por OAPI (Cumplimiento con Ley 51 del 7 de junio de 1996)

*En caso de ser necesario los exámenes podrán ser en formato de proyectos, tareas o ser ofrecidos en línea utilizando la plataforma *Moodle*.

Sistema de calificación (cuantificable con calificación de A a F)

100 - 90 A; 89 - 80 B; 79 -70 C; 69 – 60; D ≤ 59 F

Los cursos de la secuencia curricular del Programa de Nutrición y Dietética que aparecen en el Componente de Concentración-Acreditación y Componente de Concentración tienen que ser aprobados con calificación de C o más. Los cursos aprobados con C solo podrán repetirse dos veces.

Métodos alternos de enseñanza

La Certificación Núm. 112 (2014-2015) de la Junta de Gobierno define un curso presencial como un curso en el cual 75% o más de las horas de instrucción requieren la presencia física del estudiante y el profesor en el salón de clases. Esto quiere decir que 25% de un curso presencial, pudiera ofrecerse sin requerir la presencia física de los estudiantes y el profesor en el salón de clases. En caso de ser necesario, este curso podrá completar hasta 25% de las horas contacto (18.75 horas) de forma no presencial por métodos alternos como por ejemplo: Video-conferencias, módulos instruccionales, foros de discusión y cibercharlas entre otros. De ser así, se modificará el calendario para incluir los temas que serán cubiertos por métodos alternos.

Ley de Servicios Educativos Integrales para personas con Impedimento (Ley 51)

“Los estudiantes que requieren acomodo razonable o reciben servicios de Rehabilitación Vocacional deben comunicarse con la profesora al inicio del semestre para planificar el acomodo razonable y equipo necesario conforme a las recomendaciones de la Oficina de Asuntos para las Personas con Impedimento (OAPI) del Decanato de estudiantes”.

Integridad Académica

“La UPR promueve los más altos estándares de integridad académica y científica. El Artículo 6.2 del Reglamento General de Estudiantes de la UPR (Certificación 13 de la Junta de Síndicos 2009-2010) establece que “toda forma de deshonestidad o falta de integridad académica, incluye, pero no se limita a, acciones fraudulentas, la obtención de notas o grados académicos

valiéndose de falsas o fraudulentas simulaciones, copiar total o parcialmente la labor académica de otra persona, plagiar total o parcialmente el trabajo de otra persona, copiar total o parcialmente las respuestas de otra persona a las preguntas de un examen, haciendo o consiguiendo que otro tome en su nombre cualquier prueba o examen oral o escrito, así como la ayuda o facilitación para que otra persona incurra en la referida conducta". Cualquiera de estas acciones estará sujeta a sanciones disciplinarias en conformidad con el procedimiento disciplinario establecido en el Reglamento General de Estudiantes de la UPR vigente".

Textos requeridos

1. Traster, D. (2017). *Foundations of Menu Planning*, 2nd ed. New Jersey: Pearson. (ISBN-13: 978-0-13-802510-6)
2. Academy of Nutrition and Dietetics & American Diabetes Association. (2014). *Choose Your Foods: Food Choices for Diabetes*. Chicago, Ill.
3. Academy of Nutrition and Dietetics & American Diabetes Association. (2014). *Choose Your Foods: Food Lists for Weight Management*. Chicago, Ill.

Bibliografía

- Academy of Nutrition and Dietetics. (2018). Position of the AND, Society for Nutrition Education and Behavior, and School Nutrition Association: Comprehensive nutrition programs and services in schools, *Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics*, 118(5), 913-919.
- American Psychological Association. (2009). *Publication Manual of the American Psychological Association*, 6th ed. Washington: American Psychological Association.
- Barrish, D. (2013). *The menu: Development, strategy, and application*. New Jersey: Pearson.
- Byrd, K. et. al. (2018). Reported action to decrease sodium intake is associated with dining out frequency and use of menú nutrition information among US adults, *Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics*, 118(5), 824-835.
- Colegio de Nutricionistas y Dietistas de P.R. (2013). *Manual para el manejo médico nutricional*.
- Drysdale, J.A. & Aldrich, J.A. (2008). *Profitable Menu Planning*, 4th ed. New Jersey: Prentice Hall.
- Feinsteirm, A., Hertzman, J. & Stefanelli, J. (2017). *Purchasing, Selection and Procurement for the Hospitality Industry*, 9th ed. New Jersey: Wiley.
- Gregorie, M.B. (2016). *Foodservice Organizations - A Managerial and Systems Approach*, 9th ed. New Jersey: Prentice Hall.
- Kotschevar, L. & Withrow, D. (2008). *Management by Menu*, 4th ed. New Jersey: Prentice Hall.
- Lachney, A. (2005). *The HACCP Cookbook and Manual*, 5th ed. WA: Nutrition Development Systems.

Labensky, S.R. (2004). *Applied Math for Food Service*, 2nd ed. New Jersey: Prentice Hall

McVety, P.J., Ware, B.J., and Lévesque, C. (2009). *Fundamentals of Menu Planning*, 3rd ed. New York: John Wiley.

Molt, M. (2017). *Food for Fifty*, 14rd ed. New Jersey: Prentice Hall.

National Restaurant Association. (2008). *Menu Marketing and Management*. Chicago: Prentice Hall.

National Restaurant Association. (2012). *Controlling Foodservice Costs*, 2nd ed. Chicago: Prentice Hall.

Payne-Palacio, J., and Theis, M. (2015). *Foodservice Management: Principles and Practices*, 13th Ed. New Jersey: Prentice Hall.

Rizzo, N. (2017). Decoding food label claims. *Food & Nutrition*, 6(1), 22-24.

Torres, L. (2002). Estrategias de investigación para la inclusión. Facultad de Educación. www.uprrp.edu/registrador/suplemento_5.pdf

U.S. Department of Health and Human Services and U.S. Department of Agriculture. 2015 – 2020 *Dietary Guidelines for Americans*, 8th ed. December 2015. Available at <http://health.gov/dietaryguidelines/2015/guidelines/>

U.S. Department of Health and Human Services and U.S. Food and Drug Administration. (2017). Food Code. Available at <https://www.fda.gov/downloads/Food/GuidanceRegulation/FoodCode>

Ejemplos de Revistas

Equilibrium, Colegio de Nutricionistas y Dietistas de Puerto Rico

Food Management

Journal of the Academy on Nutrition and Dietetics

Journal of Food Protection

Restaurant USA – NRA

Restaurants and Institutions

Today's Dietitian

Políticas del curso

- ✓ Todos los trabajos tienen que ser entregados en el día y hora indicado que esté indicado en las instrucciones. Cualquier trabajo recibido luego de la fecha indicada se le descontará 10% por día tardío hasta un 30%, luego del tercer día recibirá una puntuación de cero.
- ✓ Se espera que todas las actividades del curso se hagan con ética. De no ser así, el estudiante involucrado recibirá una puntuación de cero. Esto incluye plagio de libros, revistas científicas, páginas de *Internet*, trabajos de compañeros, hoja de asistencia, asignaciones, pruebas cortas y exámenes. Esto está establecido y respaldado por la Institución. Para información adicional visitar al portal de la Universidad y buscar honestidad académica.

- ✓ Los trabajos tienen que incluir todo como se especifica en las instrucciones, estar escritos en computadora, tamaño de la letra 12, a doble espacio, incluir portada, número de páginas y bibliografía en estilo APA. Los trabajos tendrán rúbricas para que se usen como guías y estarán disponible en *Moodle*. De no seguir las instrucciones el trabajo no se aceptará. El estudiante tiene la oportunidad de arreglarlo y se aceptará siempre y cuando cumpla con los días de aceptación de trabajos tardíos.
- ✓ Comunicación por celulares no está permitida bajo ningún concepto en el salón de clase ni en el laboratorio. Una vez comience la clase se tendrá que apagar el timbre del celular para evitar cualquier interrupción. Esto no será repetido durante el semestre, simplemente se reflejará en la en la puntuación final de las pruebas cortas. Se descontará 1 punto de las notas de las pruebas cortas por el uso del celular durante la clase. Los celulares no se usarán como sustitutos de calculadoras durante pruebas cortas o exámenes. No se prestarán calculadoras durante pruebas cortas o exámenes. De no tener calculadora no podrá realizar el examen o la prueba corta y obtendrá una puntuación de cero.
- ✓ No habrá reposición para exámenes, excepto para aquellos estudiantes que muestren excusa médica, solamente en cuyo caso se harán arreglos y no necesariamente se le evaluará con el mismo método. Si se le asigna un trabajo de reposición tiene que ser entregado en la fecha establecida de lo contrario tendrá una puntuación de cero. El estudiante que no se comunique con la profesora en los tres días siguientes de la fecha del examen para explicar su ausencia y coordinar reposición tendrá puntuación de cero en el trabajo o examen.
- ✓ Todas las semanas hay pruebas cortas y serán al comienzo de la clase. No habrá reposición para pruebas cortas por ausencias o por llegar luego de finalizar el tiempo para la prueba corta.
- ✓ Todos los estudiantes tienen que participar y trabajar por igual en los trabajos de grupo. El trabajo en equipo es responsabilidad de todos los integrantes. Se dará una nota individual por el trabajo de acuerdo al trabajo desempeñado. De existir algún conflicto durante la elaboración del trabajo nos deberá notificar lo antes posible. De informar situaciones el día de la entrega no se podrá tomar medidas correctivas y la nota final del trabajo será de acuerdo a lo entregado. Es requisito incluir la distribución de trabajo por estudiante.
- ✓ La asistencia a los laboratorios es obligatoria. Las tardanzas y salidas frecuentes durante los laboratorios se descontarán de la puntuación final del trabajo escrito del laboratorio institucional y comercial. Se descontarán 5 puntos por tardanza en los primeros 10-15:00 minutos; por tardanza de 15:01-20 minutos se descontará 10; luego de los 20 minutos el estudiante no podrá participar en el laboratorio y se le descontará 20 puntos.
- ✓ Por medidas de higiene y seguridad se requiere que los estudiantes en el laboratorio usen bata o delantal limpio y en buenas condiciones, pantalón largo, zapatos cerrados de goma, redecilla o gorro y guantes (cuando sea necesario). Estudiantes con uniforme incompleto no podrán participar del laboratorio y se le descontará 20 puntos del trabajo escrito del laboratorio institucional y comercial. Las prendas, uñas postizas o pintadas no están permitidas. Tampoco se permite ingerir alimentos durante la preparación de alimentos en el laboratorio.

- ✓ Todo estudiante se hará cargo de su área de trabajo, del equipo y de los utensilios en los laboratorios. Al finalizar cada laboratorio, el área tendrá que estar limpia y ordenada. Esto está incluido en la nota del laboratorio de rendimiento, institucional y comercial.
- ✓ Todo estudiante que presente y discuta noticias relacionadas a la clase tendrá dos (2) punto por noticia de periódico y cuatro (4) puntos por artículos científicos de revistas profesionales (máximo 2 noticias por estudiante). La noticia deberá ser aprobada antes de ser resumida. El estudiante hará un resumen de la noticia para entregar. Se aceptarán resúmenes hasta el **20 de noviembre**.
- ✓ Toda comunicación por correo electrónico deberá indicar en el tema (*subject*) NUTR 4086 e incluir: saludo, mensaje, nombre del estudiante, de lo contrario no se contestará el correo electrónico. Además de copiar a Sasha Rivera (sasha.rivera5@upr.edu). Se revisarán los correos electrónicos en días laborables hasta las 5:00 p.m. y se contestarán en o antes de las 24 horas de enviado.

Responsabilidades del estudiante

1. Leer los capítulos del libro y ppt. previos a discusión.
2. Mantenerse informado del curso a través de *Moodle*.
3. Leer el Manual del Estudiante del Programa (disponible en la página del Programa).

Actividades

Ciclo de Menú	Fecha tentativa
Programa Escolar de Alimentos	viernes
Adultos	viernes
Viejos	viernes

Laboratorio	Dieta	Requisitos	Fecha tentativa	Fecha entrega trabajo escrito
Almuerzo	Diabética Mecánica Suave	1,600 kcals	30 de octubre	6 de noviembre
Cena	Modificada en Sodio 65mEqNa	1,700 kcals	6 de noviembre	13 de noviembre

Laboratorio	Requisitos	País/Población	Fecha tentativa	Fecha entrega trabajo escrito
Almuerzo	<i>Food Truck</i>	Líbano	13 de noviembre	20 de noviembre
Cena	Restaurante Casual Familiar	Marrueco	20 de noviembre	27 de noviembre

Talleres (tentativos)

1. Taller de ciclo de menú institucional
2. Taller de tarjetas de costo y recetas estandarizadas
3. Taller de laboratorios de menú institucional y comercial
4. Taller de evaluación y análisis de una carta de menú operación comercial
5. Planificación, compra y preparación de alimentos de un menú institucional
6. Planificación, compra y preparación de alimentos de un menú comercia