

Mi Universidad

Nombre del alumno: Amanda Itzel Calderón Gonzalez

Nombre del tema: Mapa conceptual

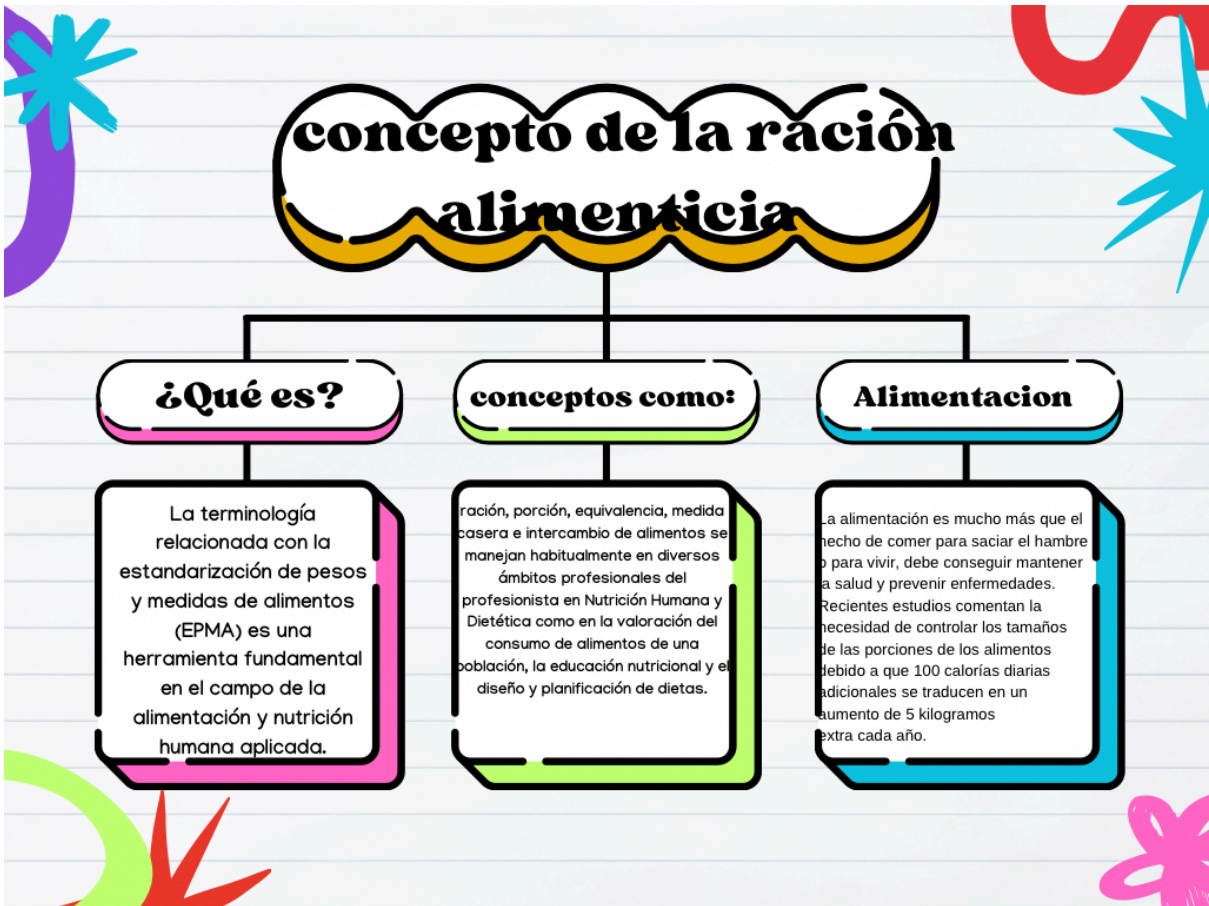
Parcial: 2

Nombre de la materia: Planeacion Dietética

Nombre del profesor: Daniela Monserrath Méndez Guillen

Nombre de la Licenciatura: nutrición

Cuatrimestre: Segundo



RECETARIO DIETETICO

Función

es orientar a las personas que atienden los comedores comunitarios sobre lo que es una alimentación correcta, y cuales son las normas básicas de la higiene de los alimentos.

- * Plantas
- * Decoración
- * Luz natural
- * Papel tapiz

Objetivo

tiene como objetivo incluir preparaciones que brindan un adecuado aporte de:

- * energía, hidratos
- * de carbono
- * proteínas
- * lípidos.

Elaboración de menú.

Debe de cumplir con las características de una dieta correcta. La Organización Mundial de la Salud (OMS) define que una dieta saludable ayuda a protegernos de la malnutrición en todas sus formas, así como de las enfermedades no transmisibles, como la diabetes, las cardiopatías, los accidentes cerebrovasculares y el cáncer. Nutrimientos que se deben incluir tales como:

- * verdura
- * fruta
- * cereales
- * leguminosas y alimentos de origen animal

DIETA FAMILIAR



QUE ES

Es aquella que se elabora para un número determinado de comensales superior a los que comprenden un grupo familiar. Se la denomina también Restauración Colectiva.

TIPO DE ALIMENTACION

Comprende los restaurantes o casas de comidas que son un negocio individual o social, cuya principal característica es un comedor múltiple en el que se sirven comidas elaboradas en una cocina común.

SOCIAL

Corresponde a los servicios de alimentación para grupos de colectividades que se hallan en un lugar determinado a la hora de comer y que no pueden desplazarse del lugar donde realizan su actividad.

INDUSTRIA ALIMENTAIA

dedican a la elaboración de comidas en cantidades más o menos importantes con el objetivo de comercializar su producción.

GARANTIZACIO N

Ofrecen una buena relación calidad-precio, a la vez que garantizan un sistema de seguimiento para asegurar la calidad de la alimentación, hasta cocinas centrales para un mayor y heterogéneo grupo de comensales, pudiendo oscilar entre 5.000 y 50.000 comensales.

