EDITORIAL UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Selección de alimentos

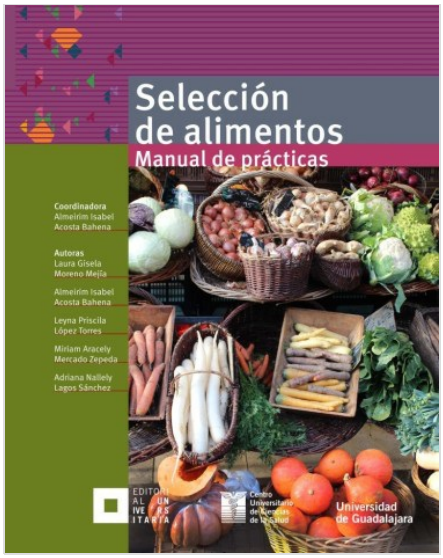
Manual de prácticas

Autores

Almeirim Isabel Acosta Bahena, Adriana Nallely Lagos Sánchez, Almeirim Isabel Acosta Bahena, Laura Gisela Moreno Mejía, Leyna Priscila López Torres, Miriam Aracely Mercado Zepeda

Sinopsis

La selección de alimentos es un factor importante a la hora de decidir lo que comemos, ya que nos ayuda a conseguir lo mejor para nuestra salud. Esta selección supone elegir porciones adecuadas de cada comida, la cantidad suficiente para conseguir un aporte nutrimental completo y variado, de manera que se representan todos los grupos de alimentos. El siguiente manual tiene como objetivo que los alumnos de nutrición conozcan la importancia de la selección, diseño y planeación de los alimentos, basándose en recetas estandarizadas, aplicando costeos de menús y factores de rendimiento, con la finalidad de presentar platillos de buena calidad, utilizando diferentes técnicas culinarias con creatividad, y tomando en cuenta la pluralidad y diversidad de la población.



Impreso

Año de publicación: 2014

Presentación: Libro no cosido / encuadernación arráfica (Tapa blanda o Bolsillo)

Tamaño: 26 x 20.5 x 0.3 cm

Número de páginas del contenido principal: 48 Páginas

ISBN13: 9786074509359

$150 MXN

AA

Sobre el autor

Almeirim Isabel Acosta Bahena

Departamento de Ciencias Sociales.

2026 © Sistema Integrado de Metadata Estandarizada desarrollado por Hipertexto - Netizen

Mtra. en Dirección de Mercadotecnia. Lic. en Nutrición. Experiencia como supervisora de calidad de diversos comedores industriales y empresariales, así como gerencia de un laboratorio de nutrición. Amplios conocimientos en manejo de personal y trato con clientes actuales y potenciales.

AL

Adriana Nallely Lagos Sánchez

AA

Almeirim Isabel Acosta Bahena

Departamento de Ciencias Sociales. Mtra. en Dirección de Mercadotecnia. Lic. en Nutrición. Experiencia como supervisora de calidad de diversos comedores industriales y empresariales, así como gerencia de un laboratorio de nutrición. Amplios conocimientos en manejo de personal y trato con clientes actuales y potenciales.

LM

Laura Gisela Moreno Mejía

Profesora ITC en la Universidad de Guadalajara.

Palabras clave

Nutrición; Planeación de alimentos; Necesidades alimentarias; Técnicas culinarias

2026 © Sistema Integrado de Metadata Estandarizada desarrollado por Hipertexto - Netizen

LL

Leyna Priscila López Torres

Coordinadora de la licenciatura en Nutrición de la Universidad de Guadalajara.

MM

Miriam Aracely Mercado Zepeda

2026 © Sistema Integrado de Metadata Estandarizada desarrollado por Hipertexto - Netizen