

TÉCNICO OPERADOR DE ALIMENTOS

**Curso: Alimentación en Colectividades Sanas y
Enfermas (1er. año)**

ACTIVIDAD PRÁCTICA

Docentes:

Lic. Nut. Estela Paula

Lic. Nut. Paula Barrero

Análisis cualitativo de un Plan de Menú ofrecido en un Servicio de Alimentación:

Luego de observar y analizar el plan de menú ofrecido en el **Servicio de Alimentación** propuesto, contesten las siguientes preguntas:

1. ¿Qué tipo de servicio de alimentación es el que se les ha propuesto?
2. ¿Cuántos tiempos de comida se ofrecen en dicho menú?
3. ¿Cuáles son los tipos de platos ofrecidos por tiempo de comida?
4. ¿Existe variabilidad en las formas de preparación, sabores, colores, texturas presentadas en cada plato?
5. ¿Cómo es la distribución de los grupos de alimentos en el menú?
6. ¿Están todos los grupos de alimentos incorporados en el menú?
7. ¿Puede observar la presencia de nutrientes beneficiosos y/o de riesgo para la salud? ¿Cuáles?
8. ¿Considera necesario realizar algún tipo de ajuste en el menú ofrecido? En caso de considerarlo necesario ¿Cuáles serían esos cambios?

Para este práctico vamos a trabajar de la siguiente forma:

Ustedes deberán trabajar en grupos de 3 a 5 integrantes máximo.

En el grupo deberán responder a la consigna subiendo a la plataforma, una presentación en power point o PDF, con su resolución, con nombres y cédula de todos los integrantes del grupo. Deberán realizar dicha entrega hasta el **viernes 03 de octubre a las 14:00 horas**.

En el día del práctico deberán presentar lo que han trabajado en grupo, para ello contarán con 15 a 20 minutos. Para lo cual deberán utilizaran la presentación en power point que han subido.

En la plataforma contarán con un **foro**, en donde podrán plantear las dudas o comentarios que les vayan surgiendo al ir trabajando en la actividad propuesta.

La instancia práctica será **PRESENCIAL** el día viernes 3 de octubre a las 17hs.

Se evaluará la presentación que realicen en clase y el material entregado a los docentes.