UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de la Costa Sur

PROGRAMA DE ESTUDIO DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

Perfil Profesiográfico

E*s un profesionista capaz de evaluar el estado nutricional de la población a nivel colectivo e individual, administrar programas de alimentación, nutrición y educación, realizar investigación en estas áreas, e integrarse a equipos multidisciplinarios para incidir significativamente en la situación alimentaría nutricia, mediante acciones de prevención, promoción y atención.*

1.- IDENTIFICACIÓN DEL CURSO.

Centro Universitario de la Costa Sur

2.- DEPARTAMENTO.

Ciencias de la salud y ecología humana

3.- NOMBRE DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE / MATERIA.

APLICACION PROFESIONAL EN GESTION DE SERVICIOS DE ALIMENTOS

3.1- ÁREA DE FORMACIÓN:

Especializante selectiva

CLAVE	TIPO	HRS. TEORÍA	HRS. PRACTICA	HRS. TOTALES	CRED.	PRERREQUISITO
I8871		17	153	170	12	

4.- ELABORADO POR:

MNC. Ana Karen Fierro Velasco

5.- FECHA DE ÚLTIMA ACTUALIZACIÓN.

Agosto 2020

6.- NOMBRE DEL PROFESOR:

MNC. Ana Karen Fierro Velasco

7.- PERFIL DOCENTE

Profesional con experiencia en el área de Servicios de Alimentos preferentemente licenciado en nutrición con posgrado concluido o en progreso, con actualización disciplinar y pedagógica. Que tenga perfil (o aspire a tenerlo) del Programa para el Desarrollo Profesional Docente (PRODEP).

8.- COMPETENCIAS PARA EL PERFIL DE EGRESO

Profesionales

Realiza acciones integrales que aborden la problemática del proceso alimentario-nutricio en la salud-enfermedad del individuo, la familia y la sociedad, así como generar y difundir el conocimiento científico pertinente que permita contribuir a la toma de decisiones, la formulación de programas y/o políticas en el contexto de la realidad local, nacional e internacional;

Integra los conocimientos adquiridos para la administración de servicios de alimentos en instituciones públicas y privadas, considerando las características de los comensales, los recursos materiales, financieros y humanos y aplicando los estándares de calidad nacionales, así como la normatividad vigente;

Socioculturales

Se compromete con el ejercicio de su profesión, considerando aspectos éticos-normativos aplicables en la atención de la salud, respetando la diversidad de los individuos, con apego a los derechos humanos, respondiendo con calidad a las demandas laborales, profesionales y sociales;

Técnico-Instrumentales
Comprende y utiliza tecnologías de la información y comunicación (oral y escrita) apropiadas en todas las áreas de su desempeño, con ética, responsabilidad y visión humanística, en el contexto profesional y social;
Aplica habilidades de lecto-comprensión en inglés para su formación y actualización continua, así como de redacción y comunicación básica en ese idioma.

9.- PRESENTACIÓN

Es una unidad de aprendizaje práctica en donde el estudiante se integra al campo de trabajo de la administración en servicios de alimentación y comercialización de alimentos.

10.- UNIDAD DE COMPETENCIA

Elabora menús que respondan a las necesidades de los comensales y del sitio de prácticas, considerando aspectos sociales, económicos, culturales y de infraestructura basados en aspectos nutrimentales apegados a las Normas Oficiales vigentes.

11.-ATRIBUTOS O SABERES.

SABERES	CONTENIDOS
Teóricos	• Considera las alteraciones físico-químicas de los diferentes procesos de preparación y conservación de alimentos. • Domina las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y normas de calidad vigentes de carácter obligatorio y/o voluntario. • Contrasta la teoría (artículos disciplinares, documentales, notas periodísticas, entre otras) con la realidad del sitio de prácticas que le permitan comprender la complejidad de los servicios de alimentos. • Aplica los fundamentos pedagógico-didácticos en la capacita al personal (y/o estudiantes) de los servicios de alimentos.
Prácticos	• Evalúa las oportunidades de mejora, necesidades y/o demandas de los servicios de alimentos. • Integra conocimientos previos en el diseño y elaboración de menús para un servicio de alimentos. • Elabora los procesos, procedimientos y formatos que garanticen la correcta planificación, elaboración y evaluación del menú. • Implementa programas de capacitación (trabajadores y/o estudiantes) en los servicios de alimentos.
Formativos	• Actúa con pensamiento complejo y ética profesional. • Plantea soluciones participativas a los problemas respetando la pluralidad e ideologías del equipo de trabajo.

12.- CONTENIDO TEORICO - PRÁCTICO

1. Elaboración de una propuesta de mejora en administración de servicios de alimentación y comercialización de alimentos.
2. Diseño y elaboración de un menú acorde a los recursos y necesidades del servicio de alimentación (hospital, cafetería escolar o comedor industrial).
3. Desarrollo de los procesos, procedimientos y formatos del menú de acuerdo a las características y necesidades de los comensales objetivo.
4. Análisis de factores sociales, culturales, económicos e ideológicos para la planificación y venta de menú.

5. Revisión bibliográfica de artículos de investigación para su análisis crítico.

13.- TAREAS O ACCIONES

La metodología didáctica de la unidad de competencia se basa en la didáctica reflexiva y en el aprendizaje situado. En ésta, docente y estudiantes reflexionan sobre las diferentes temáticas desarrolladas en el curso, así como casos prácticos y vivencias (retos, aprendizajes, etc.) profesionales adquiridos durante las prácticas profesionales, así se fomenta la articulación y conformación del pensamiento complejo y crítico (capacidad crítica, comprensiva y táctica del estudiante). Las siguientes acciones y tareas educativas se realizan para lograr lo antes mencionado:
Seminarios, mesas redondas y debates.
Síntesis magistrales desde la perspectiva del maestro.
Presentaciones (orales y por escrito) de proyecto de investigación.
Elaboración de ensayos científicos.

14.- CAMPO DE APLICACIÓN PROFESIONAL DE LOS CONOCIMIENTOS

Nutrición en la Administración de Servicios de Alimentos

15.- ACREDITACIÓN

El resultado de las evaluaciones será expresado en escala de 0 a 100, en números enteros, considerando como mínima aprobatoria la calificación de 60.
Para que el alumno tenga derecho al registro del resultado de la evaluación en el periodo ordinario, deberá estar inscrito en el plan de estudios y curso correspondiente, y tener un mínimo de asistencia del 80% a clases y actividades.
El máximo de faltas de asistencia que se pueden justificar a un alumno (por enfermedad; por el cumplimiento de una comisión conferida por autoridad universitaria o por causa de fuerza mayor justificada) no excederá del 20% del total de horas establecidas en el programa.
Para que el alumno tenga derecho al registro de la calificación en el periodo extraordinario, debe estar inscrito en el plan de estudios y curso correspondiente; haber pagado el arancel y presentar el comprobante correspondiente y tener un mínimo de asistencia del 65% a clases y actividades.

16.- EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE POR CPI

FECHA	8. 1. Evidencias de aprendizaje	8.2. Criterios de desempeño	8.3. Contexto de aplicación
07/09/20	Presentación del programa de estudios	Clase online Plataforma Google Meet	Presentación del programa de estudios por parte de la profesora. Se otorgarán los lineamientos para la primera actividad (Presentación del programa de trabajo en la institución receptora)
14/09/20	Tarea 1: Propuesta de trabajo	Plataforma Classroome Tarea 1	Presentación en power point con propuesta de trabajo en la institución receptora, con cronograma de actividades
21/09/20	Diseño de menús	Clase teórica online Plataforma Google Meet	Presentación del tema por parte de la profesora mediante presentación power point.
28/09/20	Tarea 2: Diseño de menú 1 semana	Plataforma Classroome Tarea 2	Diseño de menú 1 semana donde se plasmen los conocimientos adquiridos en la clase teórica diseño de menús.

05/10/20	Tarea 3: Estudio de necesidades y demandas de los comensales y el servicio de alimentos.	Plataforma Classroome Tarea 3	Evaluación que integre aspectos cuantitativos y cualitativos de las necesidades y demandas de los comensales de la institución receptora
12/10/20	Planeación en servicios de alimentos, elaboración de recetas estandarizadas y requerimientos de insumos.	Clase teórica online Plataforma Google Meet	Presentación del tema por parte de la profesora mediante presentación power point.
26/10/20	Elaboración de recetas estandarizadas y requerimientos de insumos del menú semanal	Plataforma Classroome Tarea 4	Elaboración de recetas estandarizadas y requerimientos de insumos del menú semanal elaborado en la semana del 28 de Septiembre previamente revisado por la profesora donde se plasmen los conocimientos adquiridos en la clase teórica Planeación en servicios de alimentos, elaboración de recetas estandarizadas y requerimientos de insumos.
02/11/20	Compras y selección de proveedores, costeo de menús	Clase teórica y Tarea 5 Plataforma Classroome	Presentación del tema por parte de la profesora mediante presentación power point. Mediante los conocimientos adquiridos realizar la Tarea 5: elaboración de lista de provedores con lista de precios, costeo de menú .
09/11/20	Diseño de menú cíclico de 1 mes	Plataforma Classroome Propuesta de menú cíclico de 1 mes con un valor del 15 % de l calificación final.	El menú incluye la propuesta nutrimental, respetando el grupo de edad del comensal, el género y su medio ambiente socioeconómico y cultural. En la presentación escrita se incluye: hoja de presentación, datos del sitio de práctica y del comensal objetivo, cuadro dieto sintético teórico y real con ajuste de +10kcal. Cuadro de fraccionamiento, cuadro de distribución de alimentos.
16/11/20	Menú cíclico de 1 mes		Elaboración de recetas estandarizadas, requerimiento y costeo del menú por día, semana y mes; del menú cicliclo mensual
23/11/20	Elaboración de proyecto de mejora del servicios de alimentos mismo que su sitio de prácticas	Plataforma Classroome Elaboración de proyecto de mejora 30% de la calificación final.	Elaboración de proyecto de mejora Hoja de presentación, titulo, diagnóstico (interpretación y priorización de la problemática identificada), justificación (factibilidad y vulnerabilidad), plan de acción, cronograma de actividades, resultados, conclusiones (alcances, limitantes y aprendizajes) de la implementación del proyecto.

30/11/20	Programa de capacitación virtual	Plataforma Classroome Programa de capacitación virtual 20 % de la calificación final.	Programa de capacitación virtua Incluye: hoja de presentación, la competencia a desarrollar, la priorización las necesidades de capacitación, desarrollo de la capacitación, presentaciones en power point con bibliografía en cada lamina, así como videos y material educativo que permita capacitar al manejador de alimentos y personal del servicio de alimentos mismo que es su sitio de prácticas. El cuerpo del documento así como las referencias bibliográficas se presentan de acuerdo con la normativa APA.
A definir	7 Examen CENEVAL	7.1 Establecido por CENEVAL	Universidad sede.
07/12/20	Entrega de Promedios	Plataforma Classroome	Entrega de Promedios y retroalimentación del semestre

17.- PRACTICAS, VIAJES DE ESTUDIO, SALIDAS DE CAMPO PROGRAMADAS (Suspendido por este semestre debido a la Pandemia).

18.- CALIFICACIÓN.

Asistencia a clases online en plataforma Google meet ……15% Presentación de trabajos y tareas en plataforma classroome……15% Elaboración de proyecto de mejora …… 30 % Propuesta de menú cíclico de 1 mes ……15 % Programa de capacitación virtual…… 20 % Examen General de Egreso de la Licenciatura en Nutrición (EGEL)…… 5 %

19.- BIBLIOGRAFÍA BÁSICA.

Lloyd. (1996). Techniques for efficient research, Chemical Publishing Comany, USA.
García-Romero, García-Ramos. (1999). Metodología de la investigación en salud. Mc Graw Hill- Interamericana, México.
Cañedo-Dorantes. (1987). Investigación Clínica, Interamericana, México.
Lilienfeld AM, Lilienfeld DE, Addison- Weslwy. (1987). Fundamentos de epidemiología, Iberoamericana, USA.
Martínez-Ramírez A. (2005). Manual de gestión y mejora de procesos en los servicios de salud. Manual moderno, México.
Crocker-Sagástume R., Cuevas-Álvarez L., Hunot-Alexander C., González-Gutiérrz M., Lópes-Torres P. (2009). Desarrollo Curricular por Competencias. Universidad de Guadalajara, México. LB 1570 D48 (2).
Martínez-Ramírez A. (2005). Manual Básico de planeación estratégica para la gestión de la calidad en los servicios de salud. IDEA, México. RA 457 M37 (3).

20.- BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA.

Secretaria de Salud. Norma Técnica No 313 para la presentación de proyectos e informes técnicos de investigación en las instituciones de salud. Diario Oficial de la Federación, tomo CDXVIII, 17 de julio de 1998, México.
Secretaría de Salud México. (2009). NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. México.
Secretaría de Salud México. (2012). NORMA Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación. México.
NMFX-605-NORMEX-2016. (2016). Manejo higiénico en el servicios de alimentos preparados para la obtención del Distintivo “H”. México.