



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de la Costa Sur

PROGRAMA DE ASIGNATURA DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

Perfil Profesiográfico

Es un profesionalista 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 alimentaria nutricia, mediante acciones de prevención, promoción y atención.

1.- IDENTIFICACIÓN.

Centro Universitario de la Costa Sur

2.- DEPARTAMENTO.

Ciencias de la Salud y Ecología Humana

3.- ACADEMIA

Ecología Humana y Salud

4.- NOMBRE DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE.

Gestión de servicios de alimentos en instituciones de salud

4.1.- ÁREA DE FORMACIÓN:

Básico particular obligatoria

CLAVE	TIPO	HRS. TEORÍA	HRS. PRÁCTICAS	HRS. TOTALES	CRED.	PRERREQUISITO
18854	Curso Taller	60	60	120	10	18840 Selección y preparación de alimentos

5.- ELABORADO POR:

MNDA. Enrique Arturo Ernesto Ramírez Lira

6.- FECHA DE ÚLTIMA ACTUALIZACIÓN.

Agosto 2023

7.- NOMBRE DEL PROFESOR.

Enrique Arturo Ernesto Ramírez Lira



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de la Costa Sur

PROGRAMA DE ASIGNATURA DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

8.- FORMACIÓN ACADÉMICA.

- Maestría en Nutrición y Dietética Aplicada, con terminación en Nutrición y Envejecimiento.
- Licenciatura en Nutrición.

9.- EXPERIENCIA PROFESIONAL.

- Profesor de asignatura "B" en la Universidad de Guadalajara.
- Nutrición clínica, Farmacia Fleming S.A. de C.V.
- Nutrición clínica, Jurisdicción VII de la Secretaría de Salud Jalisco.
- Nutrición clínica, Esbeltica Proyecta S.A. de C.V.
- Administración del servicio de alimentos, Seminario Diocesano de Autlán de Navarro, Jal.
- Administración de rastro y control de calidad, Productora y Comercializadora Pollos Maxi, S.A. de C.V.
- Nutrición comunitaria, DIF municipal Cd. Guzmán, Jal.
- Nutrición clínica, UMFH No 19 IMSS Cd. Guzmán, Jal.
- Administración del servicio de alimentos, Colegio México. Cd. Guzmán, Jal.

10.- PERFIL DOCENTE.

Licenciado en nutrición, con experiencia en los servicios de alimentos, preferentemente con posgrado en las áreas afines a nutrición. Que tengan perfil del programa de mejoramiento de profesorado (PRODEP) o aspire a obtenerlo y pertenezca o aspire al Sistema Nacional de Investigación (SNI).

11.- PRESENTACIÓN Y FUNDAMENTACIÓN.

La unidad de aprendizaje provee saberes sobre el manejo administrativo de los servicios de alimentos dentro de las instituciones tanto públicas como privadas, así como su manejo higiénico. Conocerá los principios básicos de administración de los servicios de alimentos colectiva y ubicará el lugar que ocupa el área de Nutrición dentro del organigrama institucional, integrando nuevos conocimientos teóricos-prácticos y los acoplará a los aprendidos previamente para la aplicación de los servicios de alimentos en instituciones.

12.- UNIDAD DE COMPETENCIA.

Integra la gestión y la planeación estratégica en los servicios de alimentación de organizaciones de salud, con ética profesional.

13.- COMPETENCIA(S) DEL PERFIL DE EGRESO.

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 nacional, así como la normatividad vigente.



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de la Costa Sur

PROGRAMA DE ASIGNATURA DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

Profesionales
Evalúa el proceso alimentario-nutricio del individuo, las familias y la sociedad, con una visión integral a través de la aplicación del método clínico, epidemiológico, sociocultural y ecológico para el análisis del proceso salud-enfermedad, considerando aspectos biológicos, socioeconómicos, culturales y psicológicos, respecto a la conducta alimentaria.
Socioculturales
Se compromete con el ejercicio de su profesión, considerando aspectos étnicos 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.
Integra los conocimientos adquiridos aplicables en los diferentes escenarios de su actividad profesional, en situaciones de salud-enfermedad y considerando aspectos biológicos, históricos, sociales, culturales y psicológicos propios del individuo o de las poblaciones.
Desarrolla la capacidad de participar, dirigir e integrarse a grupos colaborativos multi, inter y transdisciplinarios, con una actitud de liderazgo democrático.
Técnico-instrumentales
Comprende y utiliza tecnología 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-compresión en inglés para su formación y actualización continua, así como de redacción y comunicación en ese idioma.

14.- ATRIBUTOS O SABERES.

SABERES	
Teóricos	<ul style="list-style-type: none">Realiza gestión (planeación, implementación, evaluación y mejora) de los servicios de alimentación de organizaciones de salud tanto pública como privada.
Prácticos	<ul style="list-style-type: none">Aplica las teorías y los métodos y técnicas de la planeación estratégica y la gestión.
Formativos	<ul style="list-style-type: none">Actúa de acuerdo con la normatividad nacional e internacional con juicio crítico.Ejerce un liderazgo democrático.

15.- CONTENIDO TEÓRICO – PRÁCTICO.

I. Servicios de alimentación institucional. <ol style="list-style-type: none">Generalidades de administración.Generalidades de recursos humanos, dirección y liderazgo.
2. Comedores industriales. <ol style="list-style-type: none">Infraestructura básica.Áreas y flujos de producción.Características de construcción para cada área.Equipamiento para cada área.



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de la Costa Sur

PROGRAMA DE ASIGNATURA DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

3. Centros de salud y bienestar social: hospitales, clínicas geriátricas, orfanatos, centros psiquiátricos, guarderías.

1. Servicios de salud de primer nivel de atención.
2. Hospitales de segundo nivel de atención.
3. Hospitales de tercer nivel de atención.
4. Hospitales de cuarto nivel de atención.
5. Infraestructura básica: almacén, cocina, salones, habitaciones, áreas especiales, etc.
6. Alimentación y nutrición específicas para cada espacio.

4. Centros de enseñanza: comedores escolares, comedores universitarios.

1. Función de los comedores.
2. La alimentación del niño en edad escolar, consideraciones a tomar en cuenta en el comedor.
3. Alimentación en el adulto, consideraciones a tomar en cuenta en el comedor.

5. Centros institucionales: comedores de funcionarios, comedores de centros de readaptación social.

1. Objetivos de estos comedores.
2. infraestructura básica de los comedores.

6. Higiene de los servicios de alimentación.

1. Higiene del personal, en la manipulación, conservación, elaboración y servido.
2. Normas de bioseguridad en los servicios de alimentos.
3. Buenas prácticas de manufactura (GMP).
4. NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
5. Sistema Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP).

7. Distribución de recursos humanos para un servicio de alimentos institucional.

1. Perfil profesional del personal del área de nutrición (profesional, técnico, de apoyo y auxiliar).
2. Organización del trabajo.
3. Funciones de personal de área de servicios de alimentos.
4. Rol y funciones del nutriólogo en el servicio de alimentos.

16.- TAREAS O ACCIONES.

1. Reporte de lecturas.
2. Exposiciones.
3. Elaboración del diagnóstico mediante un análisis de normas de bioseguridad, dentro de la institución donde se realiza la práctica.
4. Implementación de estrategias a partir del diagnóstico.
5. Análisis de resultados de las estrategias implementadas.
6. Elaboración de un ejemplo de estructura de servicios de alimentos.

17.- CAMPOS DE APLICACIÓN PROFESIONAL DE LOS CONOCIMIENTOS.

Nutrición en la administración y gestión de servicios de alimentos.

18.- ACREDITACIÓN.



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de la Costa Sur

PROGRAMA DE ASIGNATURA DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

El resultado de las evaluaciones será expresado en escala de 0 a 100, en número enteros, considerando como mínima aprobatoria la calificación de 60.

Para que el alumno tenga derecho al registro del resultado de la evaluación en el período 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 autoridades universitarias 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 asistencias del 65% a clases y actividades.

19.- EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE.

EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO	CRITERIOS DE DESEMPEÑO PROFESIONAL	CAMPO DE APLICACIÓN
Reporte de lectura. Diagnóstico de la situación del servicio de alimentos en la institución donde se realiza la práctica.	Estudiar e indagar la importancia de cada uno de los temas a desarrollar con el siguiente programa. Detectar una problemática de acuerdo a los conocimientos adquiridos. Diseñar una propuesta de mejora a corto, mediano y largo plazo en base al diagnóstico elaborado. Presentación puntual. Contenido. Informe del análisis crítico del servicio de alimentos. Conclusión del análisis.	Nutrición en la administración de los servicios de alimentos.

20.- PRÁCTICAS, VIAJES DE ESTUDIO, SALIDAS DE CAMPO PROGRAMADAS

PRÁCTICA	TIPO	FECHA
Visita guiada a un servicio de alimentos.	Salida a campo.	Programación variable.

21.- CALIFICACIÓN.

CRITERIO	PORCENTAJE
Tareas	15%



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de la Costa Sur

PROGRAMA DE ASIGNATURA DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

Exposiciones	35%
Exámenes (1 cada 2 unidades)	15%
Trabajo final	35%
TOTAL	100%

22.- BIBLIOGRAFÍA BÁSICA.

No.	ISBN	TÍTULO COMPLETO	AUTOR	LUGAR Y AÑO DE EDICIÓN	EDITORIAL	CLASIFICACIÓN BIBLIOTECA
1	978-958-794-783-0	Gestión de servicios de Alimentación y Nutrición Hospitalarios: avances y tendencias.	Pinzón, O.	Bogotá, Col. 2022	Universidad Nacional de Colombia.	- -
2	978-84-283-4098-4	Gestión administrativa y comercial en restauración.	Díaz, P.	Madrid, España. 2019	Paraninfo	641.642.5 DIA 2019
3	978-84-283-3309-2	Operaciones básicas y servicios en restaurante y eventos.	García, H.	Madrid, España 2016	Paraninfo, 2016	642.6 SER

23.- BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA.

No.	ISBN	TÍTULO COMPLETO	AUTOR	LUGAR Y AÑO DE EDICIÓN	EDITORIAL	CLASIFICACIÓN BIBLIOTECA
1	10627247	Sistema mexicano de alimentos equivalentes.	Pérez, A.	Cd. De México	Fomento de nutrición y salud A.C.	- -
2	978-607-00-1424-6	Sistema mexicano de alimentos equivalentes paciente renal	Pérez, A.	México, D.F. 2014	Fomento de nutrición y salud A.C.	641.33
3	8479786086	Alimentación hospitalaria	Ansorena, D.	Madrid, España 2004	Díaz de Santos	613.2 ALI



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de la Costa Sur

PROGRAMA DE ASIGNATURA DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

24.- LIBROS, ARTICULOS O REFERENCIAS EN OTRO IDIOMA

No.	ISBN	TÍTULO COMPLETO	AUTOR	LUGAR Y AÑO DE EDICIÓN	EDITORIAL	CLASIFICACIÓN BIBLIOTECA
1	1119668085, 9781119668084	Food & beverage cost control.	Lea, R.	Hoboken, New Jersey 2019	John & Sons	- -
2	9781437722338	Krause's Food and the Nutrition Care Process	Mahan, L.	United States of America. 2017	Elsevier	613.2 MAH

25.- PÁGINAS WEB DE CONSULTA

No.	PÁGINA/DIRECCIÓN	TEMA

Vo. Bo.

Mtra. Cristina Jiménez Camberos
Presidenta de la Academia de Ecología Humana y Salud

Vo.Bo.

Dr. Salvador García Ruvalcaba
Secretario de la Academia de Ecología Humana y Salud

Vo. Bo.

Mtro. Alfredo Tomás Ortega Ojeda
Jefe de Departamento de Ciencias de la Salud y Ecología Humana

Firma de recibido el programa (Representante de grupo), fecha.