



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de la Costa Sur

PROGRAMA DE ESTUDIO DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

Perfil Profesiográfico

Es 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 alimentaria 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.

Prácticas Profesionales en Gestión de Servicios de Alimentos.

3.1- ÁREA DE FORMACIÓN:

Especializante Selectiva.

CLAVE	TIPO	HRS. TEORÍA	HRS. PRACTICA	HRS. TOTALES	CRED.	PRERREQUISITO
18866	P	17	153	170	12	

4.- ELABORADO POR:

MNDA. Enrique Arturo Ernesto Ramírez Lira.

MIA.. Cristina Jiménez Camberos.

5.- FECHA DE ÚLTIMA ACTUALIZACIÓN.

Junio 2017

6.- NOMBRE DEL PROFESOR:

Cristina Jiménez Camberos.

7.- FORMACIÓN ACADÉMICA

- Licenciatura: Nutrición
- Técnico en gastronomía
- Maestría: Gerencias de Programas en Inocuidad de Alimentos

8.-EXPERIENCIA PROFESIONAL

- H.G.Z. 20 del Instituto Mexicano del Seguro Social
- Clínica Guadalupana
- H. Ayuntamiento Municipal de El Grullo, Jalisco
- DIF Municipal de El Grullo, Jalisco
- Encargada del Laboratorio de Alimentos y Bebidas de CUCSUR.
- Encargada de protocolo y logística, Coordinación de Extensión, CUCSUR.
- Profesor e investigador Docente asociado "A".



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de la Costa Sur

PROGRAMA DE ESTUDIO DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

9.- PERFIL DOCENTE

Licenciado en Nutrición con especialidad en manejo higiénico de alimentos, habilidades administrativas y experiencia en el manejo de Servicios de Alimentos.

10.- PRESENTACION Y FUNDAMENTACIÓN

Es una materia práctica en donde el alumno se integra al campo de trabajo de la administración en servicios de alimentos y comercialización de alimentos.

11.- UNIDAD DE COMPETENCIA

Aplica en el campo de la administración de servicios de alimentación y comercialización de alimentos los saberes que han sido adquiridos en el transcurso de su formación profesional, para desarrollar las destrezas necesarias e integrarse a un grupo multi e interdisciplinario con la finalidad de ofrecer un servicio de calidad que satisfaga las necesidades de los consumidores.

12.- COMPETENCIA(S) DEL PERFIL DE EGRESO

En la selección y preparación de alimentos de forma individual y colectiva

13.- ATRIBUTOS O SABERES.

SABERES	CONTENIDOS
Teóricos	<ul style="list-style-type: none"> Integrar y aplicar adecuadamente los saberes de las unidades de competencia relacionadas con los servicios de alimentos adquiridos a lo largo de su formación profesional. Utilización de herramientas para la solución de problemas. Lectura, análisis y discusión de artículos científicos relacionados con el área.
Prácticos	<ul style="list-style-type: none"> Aplicación del conocimiento teórico-práctico adquirido a lo largo de la formación en el área de administración de servicios de alimentos y comercialización de alimentos. Utilización del método científico para resolver problemas y/o proponer proyectos de mejora. Discutir en forma ordenada y fundamentada artículos científicos y protocolos de investigación relacionados con el área. Integrarse a los diferentes equipos de trabajo existentes en el ámbito profesional del nutriólogo.
Formativos	<ul style="list-style-type: none"> Realizar trabajo con espíritu de profesionalismo y apego a la ética profesional. Promover el pensamiento crítico y científico, fomentando la calidad y la excelencia del trabajo. Convivir y desempeñar en forma armónica con su equipo. Motivar la creatividad, tolerancia y colaborar al logro de metas en común.

14.- CONTENIDO TEORICO - PRÁCTICO (Temas y Subtemas)

- Diagnóstico situacional de un servicio de alimentos.
- Programa alimentario nutricional.
- Informe a la comunidad universitaria de los resultados obtenidos a través de la organización de un coloquio de prácticas profesionales.

15.- TAREAS O ACCIONES

- El alumno adquiere la capacidad de desarrollar líneas de investigación en administración y/o comercialización de alimentos y propone programas de intervención (estrategias de solución de problemas) que ayuden a mejorar la satisfacción de las necesidades del cliente, así como evaluar los resultados que se obtengan, integrando los saberes que ha adquirido en las unidades de competencia previas del área.

16.- CAMPO DE APLICACIÓN PROFESIONAL DE LOS CONOCIMIENTOS

- Comedores industriales.
- Comedores intrahospitalarios.



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de la Costa Sur

PROGRAMA DE ESTUDIO DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

- Servicios de alimentos.

17.- ACREDITACIÓN

- de conformidad a lo que establece el Capítulo IV en los artículos 19 al 22 y el Capítulo V en los artículos 23 al 29, del Reglamento General de Evaluación y Promoción de la Universidad de Guadalajara.
- Debido a la naturaleza práctica el programa **no hay extraordinario**.

18.- EVALUACIÓN DEL DESEMPEÑO

EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE DESEMPEÑO PROFESIONAL	CAMPO DE APLICACIÓN
<ul style="list-style-type: none"> • Diagnóstico. • Proyecto o programa de intervención de servicios de alimentos elaborados ex profeso para el lugar donde se realizan las prácticas. • Conocer y cumplir con los manuales, procesos, procedimientos, normas y regulaciones del área de servicios de alimentos. • Presentación del trabajo de intervención. Coloquio 	<ul style="list-style-type: none"> • Asistencia a instituciones. • Reflexión sobre la práctica profesional (problemas, aprendizajes, conclusiones y recomendaciones) • Elaboración de manual de procedimientos del área de práctica que deberá contener: título, nombre del lugar de prácticas, identificación de procesos principales y especiales, manuales y procedimientos. 	<ul style="list-style-type: none"> • En las instituciones y cualquier lugar donde se realicen prácticas que no sea el aula. • Práctica profesional.

19.- PRACTICAS, VIAJES DE ESTUDIO, SALIDAS DE CAMPO PROGRAMADAS

PRACTICA	TIPO	OBJETIVO	FECHA

20.- CALIFICACIÓN.

CRITERIO	PORCENTAJE
Bitácoras y hoja de checado.	15
Diagnóstico situacional de un servicio de alimentos.	20
Programa alimentario nutricional.	30
Coloquio	15
Informe final de investigación.	20
TOTAL	100%

21.- BIBLIOGRAFÍA BÁSICA.

No.	ISBN	TITULO COMPLETO	AUTOR	LUGAR Y AÑO DE EDICIÓN	EDITORIAL	CLASIFICACIÓN
1	978-607-450-816-1	Alimentación institucional, manual de prácticas.	Lagos, A. López, L. et Cols.	Guadalajara, Jal. México 2013	Universitaria	641.572
2	84-8088-515-7	Marketing y gestión de la restauración.	Rochat, M.	Barcelona, España 2001	Gestión 2000, S.A.	641.50688
3	968-24-5430-1	Administración del servicio de alimentos.	Reay, J.	México, D.F. 2001.	Trillas	643.4
4	84-486-0065-7	Organización y gestión de la restauración.	Cerra, J.	Madrid, España.	Interamericana. McGraw-Hill.	647



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de la Costa Sur

PROGRAMA DE ESTUDIO DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

No.	ISBN	TITULO COMPLETO	AUTOR	LUGAR Y AÑO DE EDICION	EDITORIAL	CLASIFICACIÓN
5	018-330-66	Manual del puerdo de gerente de alimentos y bebidas.	Álvarez, V.	México, D.F. 1990	Limusa	647.95068

20.- BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA.

No.	ISBN	TITULO COMPLETO	AUTOR	LUGAR Y AÑO DE EDICION	EDITORIAL

21.- LIBROS, ARTICULOS O REFERENCIAS EN OTRO IDIOMA

No.	ISBN	TITULO COMPLETO	AUTOR	LUGAR Y AÑO DE EDICION	EDITORIAL

22.- PÁGINAS WEB DE CONSULTA

No.	PAGINA / DIRECCIÓN	TEMA

Vo. Bo. _____

Mtra. Alba Rossana Hernández García
Presidente de Academia de Nutrición

Vo. Bo. _____

Mtra. Esther Alejandra Salazar Quiñonez
Secretario de Academia de Nutrición

Vo. Bo. _____

Dr. Carlos Palomera García
Jefe del Departamento
De Ciencias de la Salud y Ecología Humana

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